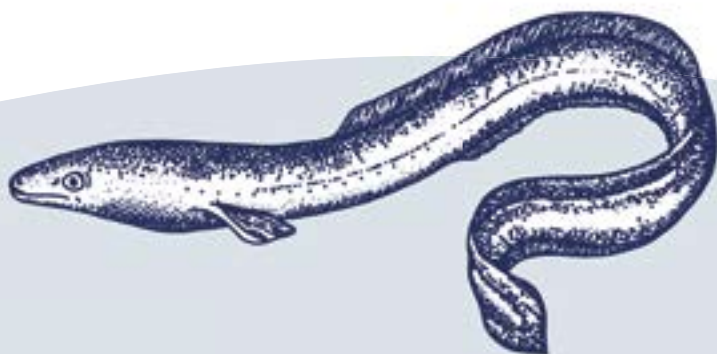


Felipe y Bárbara Luzón

ANGUILA

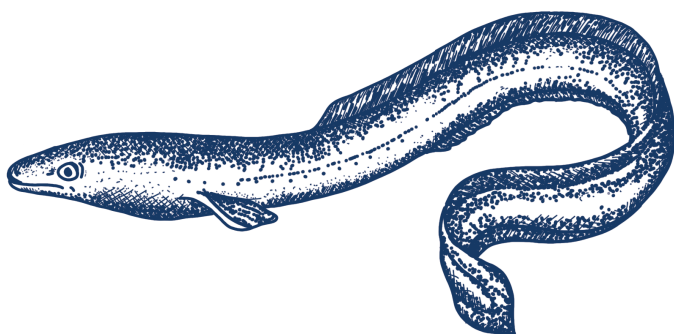


MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Felipe y Bárbara Luzón

ANGUILA



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

MADRID 2022

ENTRE MARES Y FOGONES: ANGUILA

EDITA

© Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Secretaría General Técnica. Centro de Publicaciones

AUTORES

Felipe Luzón Nogué
Bárbara Luzón Fernández

DISEÑO Y MAQUETACIÓN

Marta Díaz

IMPRESIÓN Y ENCUADERNACIÓN

Editorial Cuarto Centenario

NIPO: 003220600

DL: M-13255-2022

ISBN: 978-84-491-1586-8

DISTRIBUCIÓN Y VENTA

Paseo de la Infanta Isabel, 1
28014 Madrid
Teléfono: 91 347 55 41

Tienda virtual: www.mapa.gob.es
<https://servicio.mapama.gob.es/tienda/>
e-mail: centropublicaciones@mapa.es

Catálogo de Publicaciones de la
Administración General del Estado:
<https://cpage.mpr.gob.es/>

En esta publicación se ha utilizado papel
libre de cloro de acuerdo con los criterios
medioambientales de la contratación pública.

Aviso Legal: los contenidos de esta publicación
podrán ser reutilizados, citando la fuente y la fecha,
en su caso, de la última actualización.



A nuestras familias



Índice de Recetas



Introducción	13
Abiertitos de anguila ahumada	19
Ahumado casero de anguila	19
Ajo pescador	20
Alcachofas rellenas de anguila ahumada	21
Anguila a la borgoñona	22
Anguila a la cerveza	23
Anguila a la cerveza negra	24
Anguila a la donostiarra	25
Anguila a la extremeña	25
Anguila a la manzanilla	26
Anguila a la marinera	27
Anguila a la mediterránea	28
Anguila a la morisca	28
Anguila a la paisana	29
Anguila a la parrilla	29
Anguila a la portuguesa	30
Anguila a la sidra	30
Anguila a la tártara	31
Anguila a la tártara II	32

Anguila adobada con ajo	33
Anguila al ajillo	33
Anguila al azafrán	34
Anguila al hinojo	35
Anguila al horno con aceitunas	35
Anguila al vino tinto.	36
Anguila asada a la brasa	37
Anguila asada en rescoldos	38
Anguila con arroz	38
Anguila con ciruelas	39
Anguila con espinacas	40
Anguila con panceta	41
Anguila con patatas en amarillo	42
Anguila con salsa de almendras	43
Anguila con salsa de huevo	43
Anguila con sanfaina	44
Anguila con tomate	44
Anguila con verduras marinadas	45
Anguila en amarillo	46
Anguila en escabeche	47
Anguila en espetón	47
Anguila en hoja de parra	48
Anguila en salsa	49
Anguila en salsa verde	50
Anguila estilo Bidasoa	50
Anguila flameada al coñac	51
Anguila guisada	51
Anguila marinada en vinagre	52

Anguila mechada con tocino	52
Anguila mediterránea	53
Anguila rebozada	54
Anguila seca guisada con judías	55
Anguilas al horno	56
Anguilas “alipebre”	56
Anguilas asadas sin desollar	57
Anguilas con calabacín	57
Anguilas con chicharos	58
Anguilas con guisantes	59
Anguilas con mandioca	59
Anguilas en adobo	60
Anguilas en salsa amarilla	60
Anguilas estofadas	61
Anguilas fritas	62
Anguilas guisadas a la portuguesa	62
Anguilas picantes	63
Anguilla provenzal	64
Arroz a banda con anguila	65
Arroz al horno con anguilas y judías verdes	66
Arroz caldoso con anguilas	67
Brochetas de anguila	67
Canelones de anguila ahumada y brandada	68
Carpacho de anguila y anguila ahumada	69
Crema de alcachofas con anguila	69
Crema de anguila ahumada	70
Crema de espárragos trigueros con anguila	71
Crepes de anguila ahumada	72

Dátiles con anguila ahumada	72
Ensalada de anguila humada	73
Ensalada de anguila ahumada y naranja	73
Ensalada de endibias y anguila	74
Ensalada de gambón y anguila	74
Ensalada de lombarda y anguila	75
Ensalada de setas y anguila ahumada	75
Filetes de anguila a la parrilla	76
Flan de anguila ahumada	76
Guiso de anguilas	77
Guiso de anguilas con gambas	78
Guiso de anguillas	79
Hojaldre de anguila ahumada	79
Huevos escalfados con anguila ahumada	80
Huevos rellenos de anguila ahumada	80
Leonesas rellenas de crema de anguila ahumada	81
Limones rellenos de mousse de anguila ahumada	81
Marinesca de anguila	82
Menestra con anguila ahumada	82
Mousse de anguila ahumada	83
Pan de anguila ahumada	83
Paté de anguila ahumada	84
Paté de huevas y ahumados	84
Pimentá con anguila ahumada	85
Pimientos rellenos de anguila ahumada	85
Pinchos de anguila	86
Quiche de anguila ahumada	86
Rancho de anguilas	87

Salmorejo con virutas de anguila humada	88
Sopa comaccina de anguilas	88
Sopa de anguila	89
Sopa de anguila con albóndigas de pescado	90
Sopa de peces de río	91
Sopa de róbalo y anguila	92
Tarta de anguilas	93
Terrina de anguila ahumada	93
Tomates rellenos de mousse de anguila ahumada	94
Volovanes rellenos con anguila ahumada	94

Nota previa: En la lectura de este libro encontraremos, palabras, modismos y formas de escribir o acentuar palabras, que pueden chocarnos. Se debe a que es un resumen de recetas de cocina basado en recopilación popular y escrito en su idioma coloquial. Idioma coloquial de una región andaluza en la que se dice Almirez, Almohajiz, Alcaucil etc. y que tiene modismos propios que no solo aceptamos, sino que creemos se deben conservar.

Introducción



La anguila de nuestras costas, es un pez curioso, nace en el Mar de los Sargazos, viaja hasta nuestros ríos donde viven y al final de su vida adulta, regresan a su origen para reproducirse. Por este motivo, muchos autores la consideran un pez de río.

En Andalucía se cultiva extensivamente en nuestros esteros con unas piezas de una calidad excelente y al parecer, no puedo asegurarlo, han conseguido que se reproduzcan sin tener que emigrar al mar.

No se si es verdad, pero si lo es, es algo más secreto que la fórmula de la Coca Cola.

Es un pez de una vigorosidad enorme, con un fuerte instinto migratorio y que tiene una particularidad, puede vivir varios días fuera del agua, siempre que tenga la piel mojada. Por eso se ven vivas en el mercado.

Se trata de un pescado de forma serpentiforme, de cuerpo alargado, cilíndrico y comprimido en la región caudal, cabeza alargada y ojos pequeños, su boca tiene la mandíbula inferior algo mayor a la superior; de piel gelatinosa (la baba) con unas escamas muy pequeñas, su color varía según su edad y madurez sexual, verde oliva en el dorso y amarillento en la región ventral en periodo de tranquilidad sexual y dorso grisáceo y región ventral blanquecino en época de actividad sexual. Los machos alcanzan tamaños de medio metro y las hembras son más largas llegando a medir el metro y medio.

Su alimentación es omnívora: pececillos, moluscos, larvas y pueden llegar a ser carroñeros.

Las crías de las anguilas son las angulas con una aceptación gastronómica de tal categoría que su pesca en nuestros ríos con nasas, sobre todo en las desembocaduras ha hecho que sea una especie que está casi en vías de extinción. Las anguilas en estado adulto se pescan con nasas y palangre.

De hecho, las Autoridades Pesqueras Comunitarias han prohibido su pesca y comercialización con la sola excepción de los especímenes que se obtengan del despesque de los esteros.

Es un pescado muy graso con catorce con cinco de contenido graso, quince con cinco de contenido proteico y doscientas treinta y cinco kilo calorías a los cien gramos lo que le da un sabor fuerte, por lo que está muy indicado para guisos, arroces o con pasta. Se conservan ahumadas, siendo la anguila ahumada de gran interés económico y gastronómico, aunque hoy la poca que tenemos es de elaboración extracomunitaria, fundamentalmente de Marruecos donde hay gran profusión de estos peces, sobre todo en aguas de Larache y el Río Lucus.

La piel de las anguilas está cubierta de una gelatina que las protege y que se ha de eliminar para su consumo, hay varias formas de quitársela:

14
...

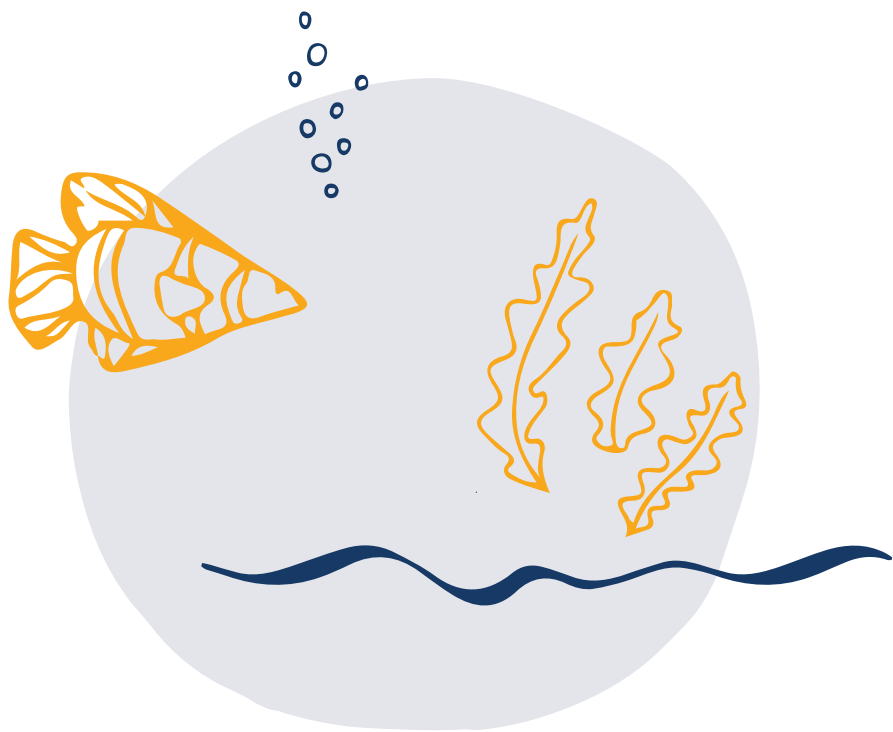
- Frotando con arena
- Frotando con serrín
- Frotando con papel de periódico
- Desollándolas simplemente y lavándolas al grifo

Su cocina es variada:

- Guisos: Anguilas con patatas
- Al ajillo: Angulas al ajillo
- Arroces: Paellas
- Pastas: Se añaden a las pastas anguilas estofadas
- Fritos: Se corta en rodajas, se pasan por harina y se fríen a la andaluza
- Ahumados: Muy utilizados en canapés y ensaladas

Finalmente, decir que aunque ahora solo se permiten las anguilas de estero, estas son con años luz las mas ricas y apreciadas.

Anécdota, yo me estaba comiendo un guiso de anguilas con gambas, cuando le pregunte a Marga, mi mujer “¿nos casamos?”. Eso fue hace cuarenta y siete años en Monte Gordo, ¡¡¡ estaba exquisita!!!



Recetas





Abiertitos de Anguila Ahumada

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho rebanadas de pan de molde, un paquete de anguila ahumada, un vaso de mayonesa, una lata de puntas de espárragos.

PREPARACIÓN:

Se tuesta el pan, se napa con mayonesa, se cubre con una lámina de anguila ahumada y tomate picado. Se adorna con las puntas de espárrago y se sirve.

Ahumado Casero de Anguila

INGREDIENTES: (4 personas)

Una anguila, dos cucharadas de té, sal gorda, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se lavan muy bien las anguilas con agua y sal, para eliminar las babas. Se les quitan las cabezas, las entrañas, la piel y la cola. Se cortan en presas de algo menos de una cuarta, se cortan a la mitad, se elimina la espina y se sacan dos filetes por presa, se salpimientan.

Se cubre el fondo de una cazuela con dos cucharadas de té. Se colocan encima unas varitas de madera en forma de parrilla y sobre ellas los filetes de anguila.

Se lleva la cazuela al fuego hasta que comience a salir humo blanco, se baja el fuego, pasado un ratito se les da la vuelta y se continúa hasta que el humo salga negro.

Se sazonan y se sirven.

Esta preparación se debe hacer en el jardín o en el balcón. Si quedan poco hechos, se pincelan con aceite y se acaban a la brasa.

Ajo Pescador

INGREDIENTES: (4 personas)

Una anguila de tres cuartos de kilo, un kilo de patatas, caldo de pescado, un vaso de aceite, una cebolla, ocho dientes de ajo, dos hojas de laurel, tres hebras de azafrán, sal y pimienta.

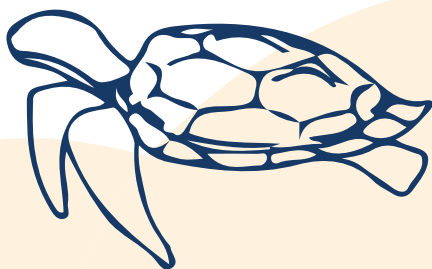
PREPARACIÓN:

Se lavan muy bien la anguilas con agua y sal para eliminar las babas. Se les quitan las cabezas, las entrañas, la piel y la cola. Se cortan en rodajas y se reservan.

En una cazuela de barro con el aceite se saltea la cebolla picada junto a los ajos cortados en láminas y las hojas de laurel; cuando comiencen a pochar se añaden las patatas cortadas en bastones pequeños, los trozos de anguila, el azafrán, sal y pimienta, se cubre con caldo de pescado y se cocina a fuego lento veinte minutos; se sirve en la misma cazuela.

20
...

Receta recogida en el parador de Oropesa (Toledo). Cortaban las patatas torneándolas y dándoles forma de diente de ajo, el plato a más de exquisito, ¡¡¡quedaba precioso!!.



Alcachofas Rellenas de Anguila Ahumada

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho alcachofas, dos cucharadas de perejil picado a cuchillo, doscientos gramos de anguila ahumada, ciento cincuenta gramos de queso ricotta, una cucharada de gelatina en polvo, un vaso de vino blanco, tres cucharadas de huevas de mújol.

PREPARACIÓN:

Se pelan las alcachofas, se eliminan las hojas exteriores más duras, se despuntan y se cuecen veinte minutos en agua con sal y perejil picado a cuchillo. Se corta el rabito para que queden de pie, se reservan en la cazuela con su agua.

En un cuenco con un vaso de agua se trabaja una gelatina con el polvo siguiendo las instrucciones del fabricante impresas en el paquete.

Se lleva el queso a un dornillo, se hace puré con un tenedor, se añade la anguila picada a cuchillo, se mezcla.

Se riega con el vino, la gelatina y las huevas de mújol, se mezcla, se rellenan las alcachofas con la mezcla y se sirven.

Este plato se puede preparar con tomates o limones. Se pueden cocer con limón para que no se oxiden, aunque el perejil va muy bien.



Anguila a la Borgoñona

INGREDIENTES: (4 personas)

Una anguila de medio kilo, una carpa de ración, una tenca de ración, un barbo de ración, cuatro vasos de vino tinto, un rollo de hierbas, una cebolla, dos dientes de ajo, una copita de aguardiente seco, dos nueces y media de mantequilla, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

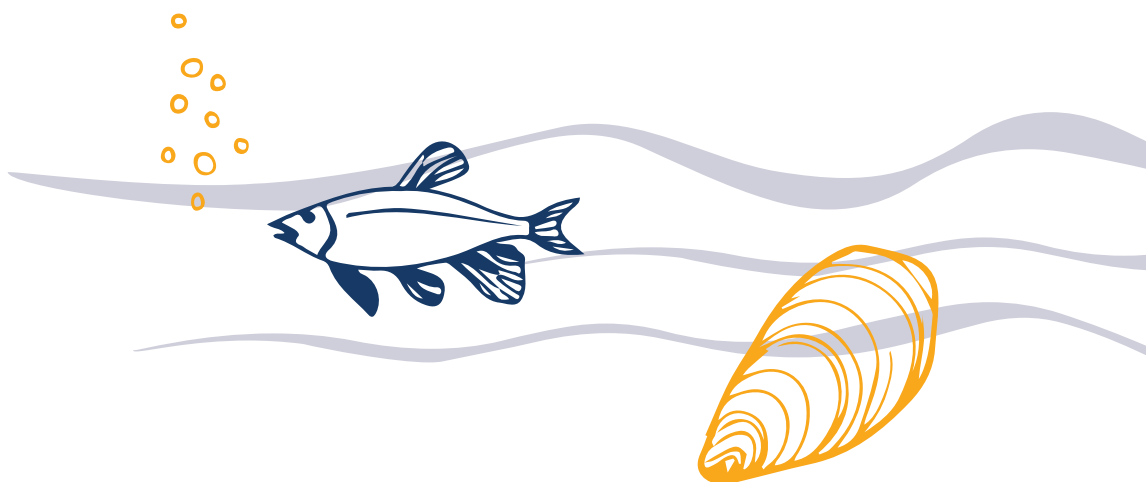
Se frota con serrín la anguila y posteriormente con sal para eliminar las babas, se sacan las entrañas y se lava con vinagre, se corta en rodajas se reservan

Se limpian los pescados de cabeza, escamas, entrañas y raspas, se cortan en filetitos y se reservan junto a la anguila.

En una cazuela de barro con el vino se cuecen la cebolla picada en juliana, los ajos, el rollo de hierbas, sal y pimienta, cuando reduzca a la mitad se añaden los pescados, se riega con el aguardiente y se cocina diez minutos, se añade la mantequilla, se rectifica de sal y pimienta, se le da un hervor.

Se sacan los pescados, el rollo de hierbas, se pasa el resto por el turmix y se cuele.

Se emplata el pescado sobre picatostes, se riega con el caldo y se sirve muy caliente.



Anguila a la Cerveza

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de anguilas, un tercio de cerveza, una cebolla, una hoja de laurel, la cáscara de un limón rallada, una cucharadita de eneldo picado, dos cucharadas de mantequilla, dos cucharadas de harina fina, sal y pimienta.

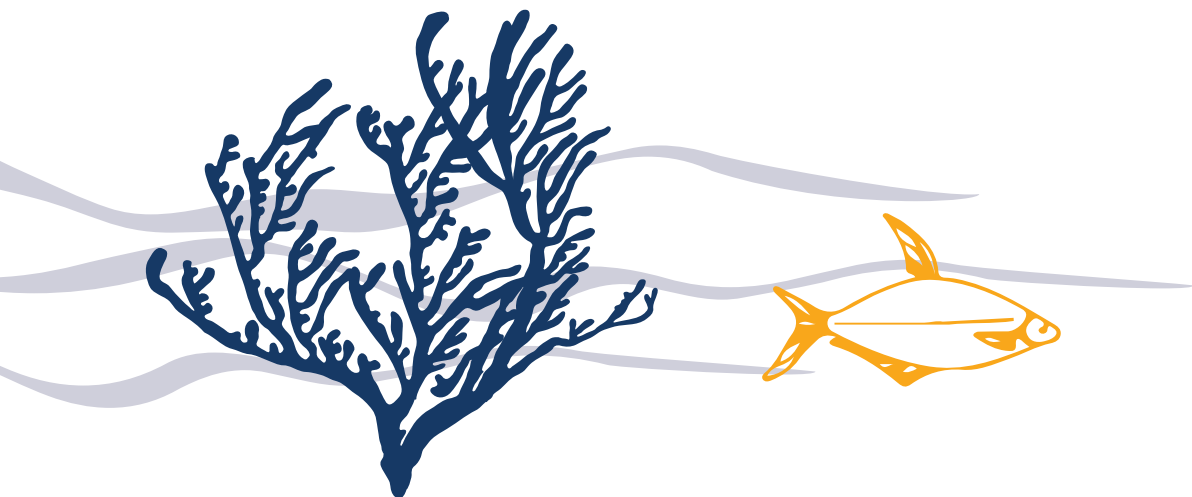
PREPARACIÓN:

Se limpia el pescado. Se lavan muy bien las anguilas con agua y sal para eliminar las babas. Se les quitan las cabezas, las entrañas, la piel y la cola. Se cortan en rodajas

Se llevan las rodajas a una cazuela con la cerveza, se añaden la cebolla picada, la hoja de laurel, la cáscara de limón rallado y el eneldo picado. Se cuece veinte minutos, se salpimenta y se sacan las presas de pescado. Se emplatan en una fuente y se reservan.

En un cazo con mantequilla y aceite, se añaden el caldo y la harina, se reduce a salsa, se quita la hoja de laurel y se riega sobre el pescado. Se sirve espolvoreando con culantro picado a cuchillo.

Receta recogida en Punta Umbría, es de Manolo Garrido.



Anguila a la Cerveza Negra

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de anguilas, un vaso de cerveza negra, un cuarto de kilo de champiñones, dos cebollas, una zanahoria, dos dientes de ajo, un vasito de aceite, perejil, harina, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se lavan muy bien las anguilas con agua y sal para eliminar las babas. Se les quitan las cabezas, las entrañas, la piel y la cola. Se cortan en rodajas y se reservan.

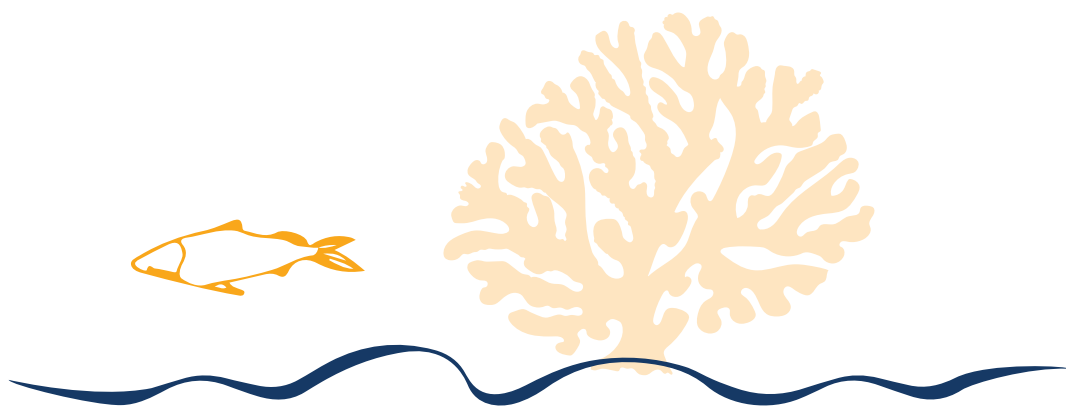
En una cazuela de barro con aceite y la cabeza de ajo, se dora el pescado, se escurre y se reserva.

En este mismo aceite se sofríen la cebolla cortada en rodajitas, el otro diente de ajo picado y la zanahoria cortada en rodajitas. Cuando ha dorado la verdura, se añaden el vaso de cerveza negra, las rodajas de anguila y agua hasta cubrir, se cuece diez minutos.

Se limpian los champiñones, se les quitan los rabitos y se reservan las cazoletas.

Se sacan las rodajas de anguila y se reservan en una fuente al calor.

Se pasa la salsa por un pasapurés, se añaden los tallos de los champiñones, se salpimenta y se lleva a la sartén donde se reduce unos minutos. Se riegan las rodajas de anguila con la salsa, se sirven con las cazoletas de los champiñones asadas de acompañamiento y se adorna con perejil.



Anguila a la Donostiarra

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de anguilas, harina de freír pescado, aceite, cuatro dientes de ajo, cuatro ñoras, dos cucharadas de piñones, dos picatostes, una cucharada de perejil picado, medio vaso de sidra, unas tiras de pimiento asado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se frota al anguila con periódicos viejos hasta quitarle las babas, se eliminan las tripas, se desolla y se corta en rodajas, se pasan por harina de freír pescado y se fríen en una sartén con aceite, se reservan en una cazuela de barro engrasada con aceite.

Se dejan las ñoras en remojo toda la noche, se saca la carne con una cucharilla, se majan en un almirez junto a los ajos, los piñones, los picatostes, el perejil picado a cuchillo, sal y pimienta, se riega con la sidra y se vierte sobre el pescado cubriéndolo.

Se cocina a fuego medio diez minutos, se rectifica de sal y pimienta y se sirve en la misma cazuela adornado con tiras de pimiento asado.

25
...

Anguila a la Extremeña

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de anguila, una cebolla, un tomate, una ñora, aceite, una hoja de laurel, perejil, dos dientes de ajo, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se deja la ñora en remojo toda la noche, se raspa con una cucharilla, se saca la carne y se pica a cuchillo, se reserva.

Se lavan las anguilas con agua y sal para quitar las babas. Se limpian, se les quitan las entrañas, la cabeza y la cola. Se trocean en rodajas, se salpimentan y se llevan a una cazuela de barro engrasada con un buen chorro de aceite.

Se cubren con la cebolla picada en juliana, el tomate picado sin piel ni pepitas, la carne de la ñora picada, el perejil picado, los ajos cortados en láminas, la hoja de laurel, sal y pimienta, pasados cinco minutos de cochura, se cubre con agua y se cocina un cuarto de hora.

Se retira la anguila, se pasa el caldo por la batidora, se cuela con el chino y se riega sobre la anguila como salsa.

Anguila a la Manzanilla

INGREDIENTES: (4 personas)

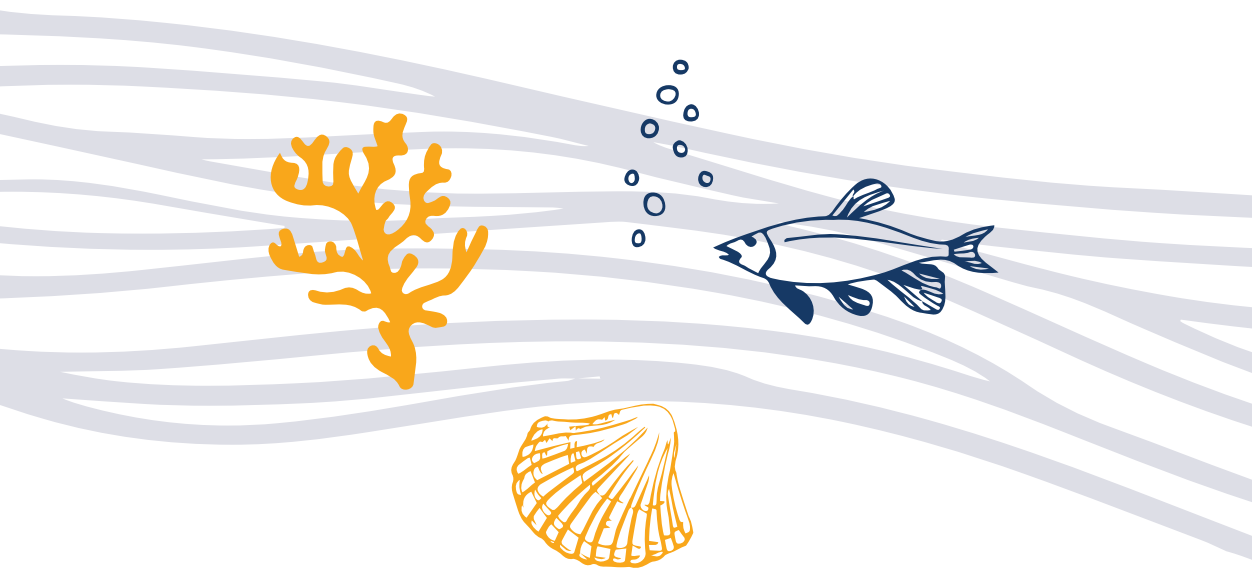
Una anguila de un kilo, seis anchoas, media nuez de mantequilla, cuatro cebollitas tiernas, cuatro dientes de ajo, un limón, una hoja de laurel, una cucharada de hierbabuena picada, una cucharada de finas hierbas picadas, un vaso de manzanilla de Sanlúcar, un clavo, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se quita la cabeza a la anguila, se desolla, se le saca la tripa, se lava, se seca y se unta con un majado de mantequilla, anchoas, ajo, sal y pimienta.

Se enrolla, se embrida para mantener el rollo y se lleva a una cazuela de barro, se riega con un chorro de aceite, se añaden las cebollitas cortadas en juliana, se espolvorea con las hierbas molidas, se agrega el clavo pinchado en un casco pequeño de limón y se riega con el vino.

Se tapa con papel de aluminio, se lleva al horno a ciento sesenta grados veinte minutos, se retira, se desembrida, se corta en trozos y se sirve con el caldo reducido como salsa.



Anguila a la Marinera

INGREDIENTES: (4 personas)

Kilo y medio de anguila, una cebolla, dos vasos de vino, tres vasos de agua, una cucharada de harina, dos cucharadas de aceite, media cucharada de culantro picado, media cucharada de hierbas aromáticas, un diente de ajo, sal y pimienta.

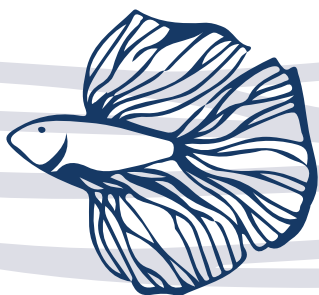
PREPARACIÓN:

Se lava la anguila, se frota con sal gorda, se le quita la piel, se decapita y se le corta el final de la cola; se lava, escurre y seca, se corta en rodajas y se llevan a una cazuela.

Se añade la cebolla picada, se riega con el vino, el agua, el culantro, las hierbas aromáticas, sal y pimienta. Se cocina diez minutos, se retira del fuego y se reserva.

Se dora la harina en una sartén con aceite, cuando dore se riega con caldo de cocer la anguila y se traba una salsa blanca, se riega sobre el pescado en la cazuela, se le da un hervor de diez minutos moviendo de vez en cuando.

Se emplata en una fuente, se espolvorea con culantro y perejil picados, se sirve.



Anguila a la Mediterránea

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de anguila, cuatro dientes de ajo, cien gramos de almendras, cuatro cucharadas de piñones, una cucharada de perejil, un picatoste, un vaso de vino blanco, una copa de coñac, una hoja de laurel, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se lavan las anguilas con agua y sal para quitar las babas. Se limpian, se les quitan las entrañas, la cabeza y la cola. Se trocean en rodajas, se salpimentan y se llevan a una cazuela de barro engrasada con un buen chorro de aceite.

Se majan en un almirez las almendras junto al picatoste, los ajos, el perejil picado a cuchillo, sal y pimienta, se vierte sobre los trozos de anguila, se riega con un vasito de agua, el vino y el coñac.

Se lleva la cazuela de barro al horno a ciento ochenta grados, se cocina veinte minutos y se sirve en la misma cazuela de barro.

28
...

Esta receta presenta una variedad, sustituir las almendras por avellanas.

Anguila a la Morisca

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos anguilas medianas, una lata de anchoas, una cebolla, cinco pepinillos, dos dientes de ajo, un limón, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, medio vaso de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se frotan las anguilas con serrín para quitar las babas, se desollan, se lavan y se mechan con anchoas y pepinillos.

Se majan los dientes de ajo en un almirez con sal y pimienta; se frotan las anguilas, se enrollan y se atan con un hilo. Se llevan a una fuente de horno engrasada, se riegan con zumo de limón, se añade el laurel, se espolvorean con cebolla picada, se riegan con zumo de limón, el vino y el aceite.

Se lleva la fuente al horno a temperatura media durante media hora, se retiran, se quita el hilo y se emplatan, se pasa el jugo por la batidora, se cuele con el chino y se riegan las anguilas con la salsa.

Anguila a la Paisana

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres cuartos de kilo de anguila, dos vasos de crema de leche, una nuez de mantequilla, seis cucharadas de aceite, una cebolla, un limón, tres gotas de tabasco, harina de freír pescado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se frota con serrín la anguila y posteriormente con sal para eliminar las babas, se sacan las entrañas y se lava con vinagre, se corta en rodajas, se pasa por harina y se fríe en una sartén con aceite, se saca y se reserva.

En una cazuela de barro con aceite se saltea la cebolla picada en juliana, pasados cinco minutos se añaden las rodajas de anguila, se salpimenta y se riega con unas cucharadas de agua, se tapa y se cuece un cuarto de hora, se retira el pescado y se reserva.

Se añaden a la cazuela la crema de leche, la mantequilla y el zumo de limón, se rectifica de sal y pimienta, se adereza con el tabasco; se mueve la cazuela con un vaivén, se añaden las presas de anguila, se retira del fuego y pasados cinco minutos se sirve en la misma cazuela

29
...

Anguila a la Parrilla

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de anguilas, aceite, una cebolla, una cucharada de perejil, pan rallado, un vaso de salsa vinagreta, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian las anguilas de sus babas frotando con papel de periódico u otro sistema, se desollan y se cortan en trozos, se fríen someramente en una sartén con aceite, se sacan, se escurren y se llevan a una fuente honda, se riegan con aceite, se cubren con cebolla picada, se salpimentan y se dejan macerar cuatro horas.

Se sacan, se pasan por pan rallado, se marcan a la parrilla y se sirven con la salsa vinagreta aparte en salsera.

Anguila a la Portuguesa

INGREDIENTES: (4 personas)

Kilo y medio de anguila, hojas de laurel, medio vaso de vinagre, dos cucharadas de aceite, un cuarto de cucharadita de clavo molido, un cuarto de cucharadita de canela molida, un cuarto de cucharadita de jengibre molido, una punta de piri-piri, un pomelo, dos limones, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se trabaja una vinagreta con el vinagre, el clavo, la canela, jengibre, piri-piri, sal y pimienta.

Se mezclan el zumo del pomelo y el zumo del limón y se reserva.

Se limpia la anguila, se frota con serrín para quitar las babas, se eliminan la cabeza, las entrañas y se desolla, se trocea en porciones de cinco dedos, se envuelven en hojas de laurel, se pinchan con un palillo y se asan a la plancha untada con aceite, se llevan a un dornillo, se riegan con el vinagre adobado y se reservan media hora.

Se sacan se emplatan en una fuente, se riegan con la mezcla de zumos y se sirven.

Receta de Natalia Guerrero de Villamoura (Portugal).

30
...

Anguila a la Sidra

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de anguila, harina de freír pescado, un limón, aceite, un vaso de sidra, mantequilla, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpia la anguila, se corta en rodajas, se marinan con zumo de limón, se escurren, se pasan por harina de freír pescado y se fríen en una sartén con aceite.

Se sacan, se llevan a una fuente engrasada con aceite, se riegan con la sidra hasta la mitad, se añaden unos trocitos de mantequilla, unas rodajas de limón y se cocinan en el horno a ciento ochenta grados veinte minutos; se sirven en la misma cazuela de barro.

Anguila a la Tártara

INGREDIENTES: (4 personas)

Una anguila de tres cuartos de kilo, vaso y medio de vino blanco, una cebolla, dos huevos, harina de freír pescado, hierbas aromáticas, pan rallado, una cucharada sopera de perejil, aceite, salsa tártara, sal y pimienta.

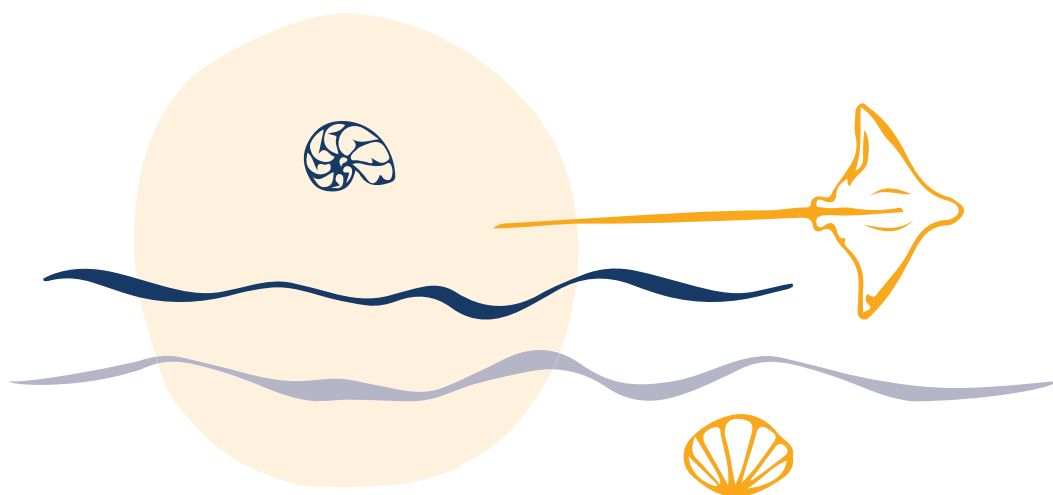
PREPARACIÓN:

Se liga la mayonesa con los pepinillos picados muy finos, el ajo, las alcaparras, el perejil, la mostaza, la cebolla, todo picado muy fino, bien a cuchillo o con picadora gruesa. Si la salsa queda demasiado gruesa, se puede aligerar con una cucharada de leche o de agua caliente. Se lleva a la salsera y se deja reposar al frío en la nevera.

Se limpia la anguila, se frota con serrín para quitar las babas, se desolla y se corta en rodajas. Se llevan los trozos a una cazuela con las hierbas, la cebolla picada, el vino, sal y pimienta. Se hierva a fuego lento media hora.

Se sacan las rodajas, se escurren y se pasan por harina, huevo batido y pan rallado, se fríen en aceite y se sirven con la salsa.

Receta de Jaime Díaz recogida en Isla Cristina (Huelva).



Anguila a la Tártara //

INGREDIENTES: (4 personas)

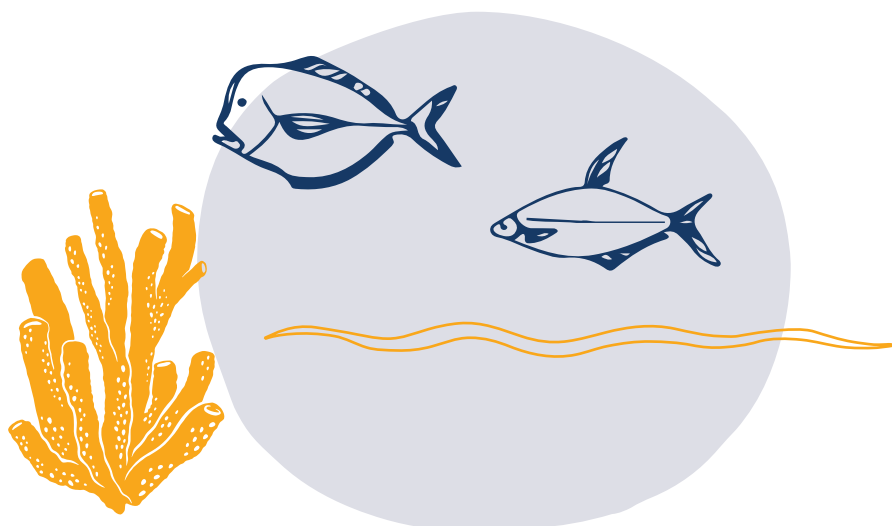
Un kilo de anguila, un vaso de vino blanco, dos vasos de agua, una cebolla, dos hojas de laurel, una cucharada de perejil, aceite, dos huevos, harina de freír pescado, un vasito de vino blanco, un bote pequeño de mayonesa, seis pepinillos, dos dientes de ajo, alcaparras, perejil picado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se pone la mayonesa en un cuenco grande, se le pican a cuchillo los pepinillos, el ajo, el perejil, y se le ligan las alcaparras majadas en un almirez, se mezcla todo muy íntimamente. Se añade el vasito de vino blanco, se bate y si la salsa sale muy espesa, se puede aclarar, añadiendo un chorrito de caldo de pescado.

Se limpian las anguilas, se frotan con sal para eliminar las babas, se eliminan las cabezas, las entrañas y las colas, se cortan en trozos de medio palmo y se llevan a una cazuela de barro con agua, el vino, la cebolla cortada en cascos, el laurel, el perejil, sal y pimienta.

Se cocina unos minutos, se añaden los trozos de anguila, se cuecen diez minutos, se sacan, se escurren y secan con papel de cocina, se pasan por harina de freír pescado, se rebozan con huevo batido, se fríen en aceite muy caliente y se sirven con la salsa.



Anguila Adobada con Ajo

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos anguilas, cuatro dientes de ajo, dos huevos, dos vasos de vino blanco, pan rallado, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se frota la anguila con sal gorda, se eliminan las entrañas, cabeza y piel, se corta en trozos se pincelan con ajo majado en un almirez y se maceran tres horas.

Se cuecen en una cazuela con agua y vino, mitad y mitad, se cuece media hora, se sacan, escurren y secan. Se salpimientan, se pasan por huevo batido y pan rallado; se frisen unos minutos en una sartén con aceite y se sirven.

Receta recogida en Tortosa.

33
...

Anguila al Ajillo

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de anguila, aceite, cuatro dientes de ajo, piri-piri, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se lavan las anguilas con agua y sal para quitar las babas. Se limpian, se les quitan las entrañas, la cabeza y la cola. Se trocean en rodajas, se aderezan con piri-piri, sal y pimienta; se reservan.

Se fríen los ajos cortados en láminas en una sartén con aceite, se añaden los trozos de anguila y se fríen hasta que estén crujientes a nuestro gusto.

Se sirven con una ensalada como acompañamiento.

Anguila al Azafrán

INGREDIENTES: (4 personas)

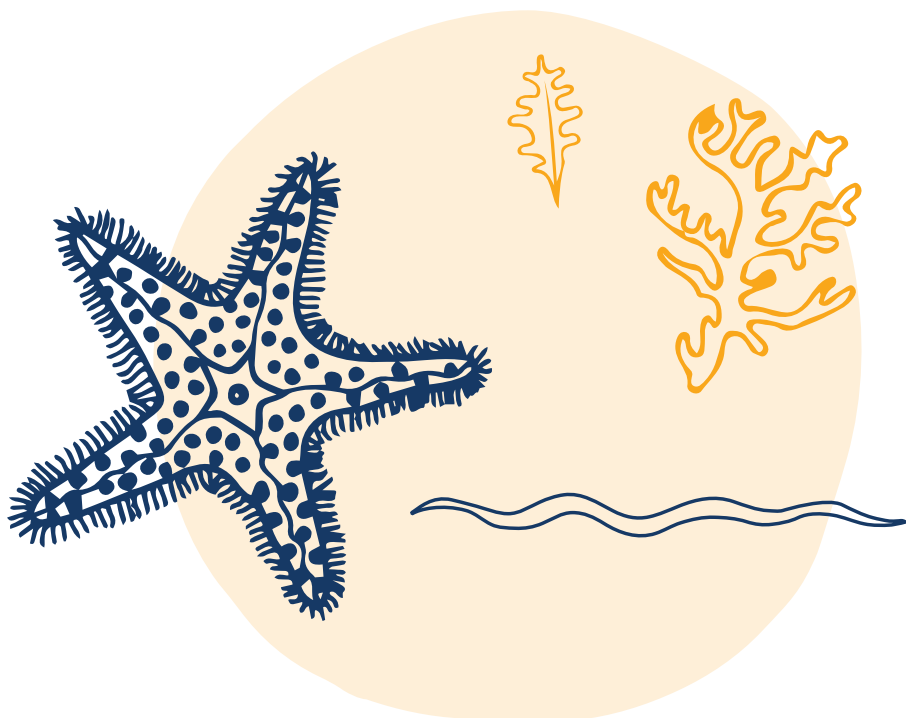
Un kilo de anguila, medio kilo de patatas, dos tomates maduros, una cebolla grande, una hoja de laurel, un pimiento cuatro dientes de ajo, un vaso de aceite, una cucharada de perejil, azafrán, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpia la anguila, se lava con agua y sal para quitarle la mucosidad que la cubre. Se quitan las espinas y se corta en trozos.

En una cazuela de barro con aceite, se pican la cebolla, el pimiento y los tomates, sin piel ni pepitas, cuando comiencen a dorar se añaden los dientes de ajo picados y la hoja de laurel; se continua rehogando.

Se añaden las patatas peladas y cortadas en trocitos. Se cubren con agua y se cuecen. Cuando se lleven quince minutos de cochura, se majan en un mortero dos dientes de ajo, el comino, el perejil y el azafrán. Se vierte el majado en la cazuela, se añade la anguila y se cuece entre cinco y diez minutos. Se sirve caliente.



Anguila al Hinojo

INGREDIENTES: (4 personas)

Una anguila de un kilo, cuatro cucharadas de vinagre, dos cucharadas de sal gorda, un trozo de jengibre, doscientos gramos de chirivías, un cuarto de kilo de cebollas de hinojo, seis cucharadas de aceite, una cucharada de semillas de hinojo, piri-piri, un vaso de caldo corto, una cucharada de perejil, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se frota la anguila con arena o serrín para quitar las babas, se lava, se limpia de piel y entrañas, se corta en trozos de cuatro dedos, se llevan a un dornillo, se riegan con el vinagre y sal gorda, se dejan macerar media hora.

Se pelan las chirivías y los hinojos, se pican y se mezclan con el jengibre rallado.

Se dora el pescado en una cazuela de barro con aceite cinco minutos sin dejar de remover, se añade la liga de chirivías, hinojo y jengibre, se cocina cinco minutos más, se adereza con sal, pimienta y piri-piri, se riega con el caldo, se le dan diez minutos de cochura a fuego lento.

Se sirven espolvoreados con perejil picado a cuchillo.

35
...

Anguila al Horno con Aceitunas

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro anguilas de cuatrocientos gramos, dos puerros, dos cucharadas de perejil, dos dientes de ajo, un vaso de vino blanco, dos cucharadas de aceite, aceitunas negras sin hueso, pan rallado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se lavan muy bien las anguilas con agua y sal para eliminar las babas. Se les quitan las cabezas, las entrañas, la piel y la cola, se reservan.

Se pelan los puerros, se corta la parte blanca en juliana, se emplata en una fuente de horno engrasada con dos cucharadas de aceite, se espolvorea con perejil picado a cuchillo, ajo rallado y se colocan las anguilas sobre ella formando aros, se cubren con pan rallado y se rellenan los aros con aceitunas negras sin hueso.

Se lleva la fuente al horno a ciento ochenta grados, se cocina algo más de media hora y se sirve.

Anguila al Vino Tinto

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de anguilas, cien gramos de bacón, un vaso de vino tinto, una cebolla, una zanahoria, dos puerros, una rama de apio, una cucharada de cominos, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian las anguilas, se desollan y se cortan en porciones de cuatro dedos. Se reservan.

En una cazuela se pone el bacón picado y cuando derrita suficiente, se le añaden las verduras peladas y picadas. Se rehogan unos cinco minutos. Se añaden un vaso de vino tinto y otro de agua. Se remueve, se añaden el tomillo, los ajos machacados y se salpimenta.

Se deja cocer unos minutos y se añaden las presas de anguila. Se hierve un cuarto de hora, se retiran las presas de anguila, se pasa el resto de la cochura por el chino y se deja reducir a gusto. Se riegan las presas con la salsa y se sirven.



Anguila Asada a la Brasa

INGREDIENTES: (4 personas)

Una anguila de un kilo, siete nueces de mantequilla, pan de pueblo portugués, tres huevos duros, dos cucharadas de culantro, una chispita de piri-piri, un vaso de aceite, una cucharada de mostaza francesa, seis cucharadas de vinagre, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En un dornillo de madera pequeño se machacan los huevos duros con un tenedor; para que salga mejor es preferible picar los huevos antes a cuchillo lo más fino posible. Se mezclan el culantro picado a cuchillo, el piri-piri y la mostaza. Se añade aceite al hilo, se bate con el tenedor hasta obtener una pasta, se riega con el vinagre, se salpimenta y se bate con la varilla hasta trabar una salsa de huevo duro.

Se desolla la anguila, se eliminan la cabeza y las tripas. Se corta en porciones de tres dedos, se ensartan en espetones intercalando trozos de pan de pueblo portugués rociado con Oporto blanco. Se pincelan con generosidad con mantequilla fundida y se asan pincelando con mantequilla mientras se hacen.

37
...

Receta de Teresa Fera de Ayamonte recogida en la Playa de la Casita Azul en Isla Cristina (Huelva). En el asador de Altura la preparan igual solo varia en que le añaden culantro molido.

El pan tiene que ser pan de cuerpo o pan del día anterior.



Anguila Asada en Rescoldos

INGREDIENTES: (4 personas)

Una anguila de un kilo, aceite, ocho patatas pequeñas, cajuca molida, salsa romesco, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se desolla la anguila, se decapita, se sacan las entrañas, se sazona con aceite, sal y pimienta, se enrolla como una culebra. Se envuelve en papel de aluminio engrasado con aceite y espolvoreado con cajuca molida, se cierra.

Se mete el paquete entre las brasas casi apagadas, se cuida de que no falte rescoldo y se asan media hora. Se saca, se sacude para quitar la ceniza, se abre el paquete, se emplata, se trocea y se sirve con patatas asadas a la brasa y salsa romesco.

Receta de Mar Puig recogida en la Playa de la Casita Azul en Isla Cristina (Huelva).

38
...

Anguila con Arroz

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de anguilas, dos vasos de arroz, una cebolla, un pimiento, un tomate, tres hebras de azafrán, una punta de pimentón, perejil, canela, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian las anguilas, se eliminan las babas y la piel, se lavan, se escurren y se secan, se reservan.

En una cazuela de barro amplia con tres cucharadas de aceite se saltean la cebolla picada en juliana, el pimiento cortado en cuadraditos mínimos y el ajo picado, pasados cinco minutos se añaden el tomate picado sin piel ni pepitas, el azafrán, el pimentón, el perejil picado a cuchillo, la canela, sal y pimienta.

Pasado ocho minutos se riega con tres vasos de agua tibia, se añade el arroz, se remueve y cuando lleve diez minutos de cochura se añaden los trozos de anguila, se rectifica de agua, sal y pimienta y se cocina otros ocho minutos, se retira del fuego, se deja reposar un par de minutos y se sirve en la misma cazuela de barro.

Anguila con Ciruelas

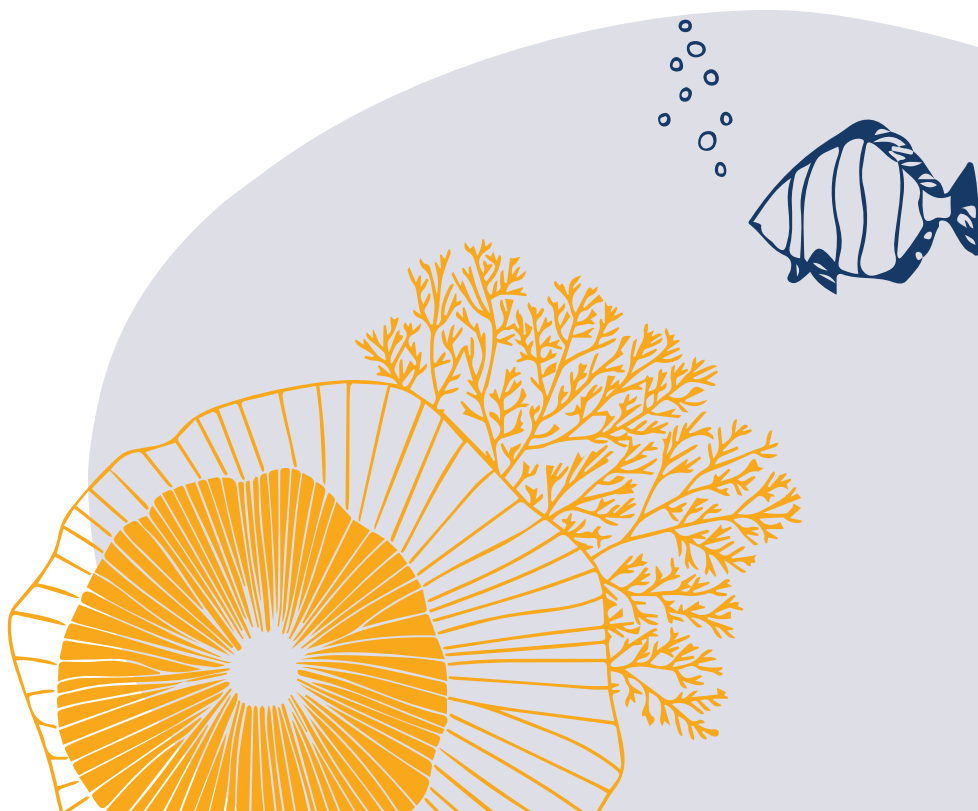
INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de anguila, un cuarto de kilo de cebollas, cuatro nueces de manteca, una cucharada de harina, medio vaso de vino tinto, un vaso de agua, una hoja de laurel, cincuenta gramos de ciruelas pasas, cincuenta gramos de pasas, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se frotran con sal gorda para eliminar las babas, se limpian, se eliminan las cabezas y las tripas, se lavan, se escurren y se secan; se trocean a tamaño adecuado.

Se doran en una sartén con la manteca la cebolla picada y una cucharada de harina. Se riega con el vino tinto y el agua, se añade la hoja de laurel, se cuece diez minutos hasta que las anguilas estén en su punto.



Anguila con Espinacas

INGREDIENTES: (4 personas)

Una anguila de un kilo, medio kilo de espinacas, una patata, dos huevos duros, medio vaso de aceite, dos dientes de ajo, una cucharada de harina de freír pescado, un chorrito de leche, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpia la anguila, se lava con agua abundante y sal para quitarle las babas, se le quitan la cabeza, las tripas y la cola. Se escalda y se desolla. Se corta en rodajas, se salpimenta y se pasa por harina de freír pescado, se reserva.

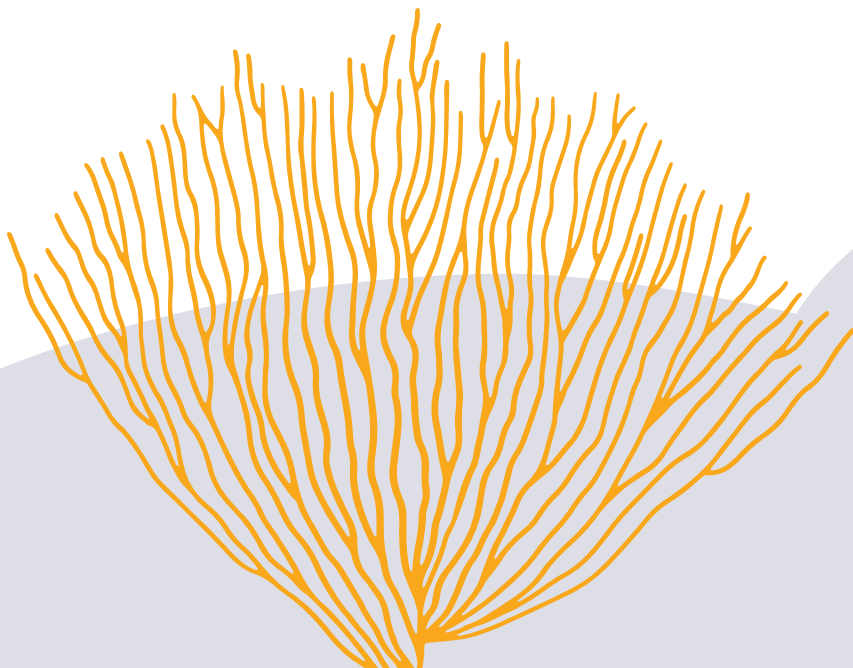
Se trocean y se hierven las espinacas, se escurren y se saltean. Se reservan.

Se pasan los ajos por aceite y se llevan a un almirez, con el aceite de freírlos y un chorrito de leche. Se pela la patata, se corta en rodajas, y se pasa por aceite.

Se llevan a una cazuela de barro las rodajas de patata como base, encima se colocan las presas de anguila, y sobre ellas las espinacas.

Se riega con el majado y el resto del aceite, se lleva a un horno medio unos diez minutos. Se sirve caliente adornando con los huevos duros cortados en cascos.

Esta receta me la dieron en la Isla de Buda hace muchos años.



Anguila con Panceta

INGREDIENTES: (4 personas)

Una anguila de kilo y medio, dos cebollas, cuatro patatas, ciento cincuenta gramos de panceta, dos cucharadas de harina, una cucharadita de pimienta negra molida, una cucharadita de sal.

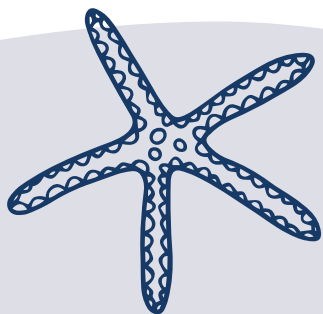
PREPARACIÓN:

Se ligan íntimamente la harina, la pimienta molida y la sal. Se traba un aderezo.

Se frota la anguila con serrín o arena para eliminar las babas, se corta la cabeza, se sacan las entrañas, se desolla, se lava, se escurre y se seca. Se corta en porciones.

Se coloca una base de rodajas de cebolla y patatas en el fondo de una cazuela de barro, se cubre con la mitad de las presas de anguila, se adereza con un tercio de la mezcla de harina, sal y pimienta. Se cubre con otra capa de rodajas de cebolla y patatas, se cubre con la otra mitad de las presas de pescado, se adereza con la mezcla y se coloca otra capa de rodajas de cebolla y patatas.

Se dora la panceta picada en una sartén con dos cucharadas de aceite, se reparte sobre el guiso, se riega con el aceite, se cubre con agua y se lleva al fuego media hora. Se retira y se sirve.



Anguila con Patatas en Amarillo

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres cuartos de kilo de anguila, un kilo de patatas, una cebolla, dos dientes de ajo, tres tomates maduros, dos pimientos morrones, un vaso de aceite, un pimiento, azafrán, pimentón, sal y pimienta.

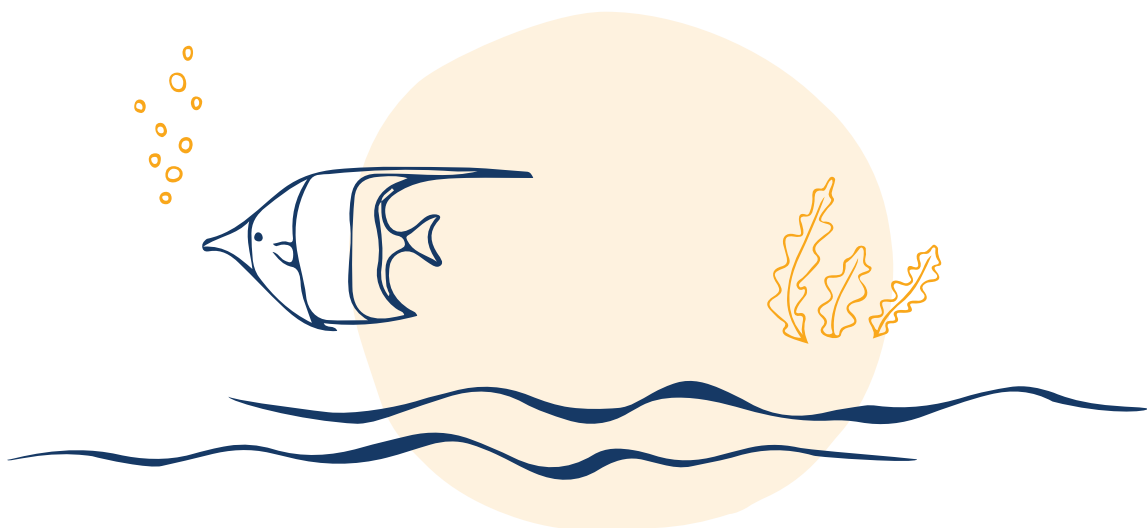
PREPARACIÓN:

Se lavan las anguilas con agua y sal para quitar las babas. Se limpian, se les quitan las entrañas, la cabeza y la cola. Se trocean en rodajas, se salpimientan y se reservan.

En una sartén se refrién la cebolla picadita y los ajos cortados a rodajas. Se añaden los tomates -pelados y sin pepitas- y el pimiento. Se añaden las patatas peladas y cortadas en rodajas, se agrega agua hasta cubrir. Se salpimenta.

Se le da color añadiendo una cucharadita de pimentón y dos hebras de azafrán. Se cuece unos diez minutos. Se añaden las presas de anguila, los pimientos y se continua la cocción otros diez minutos. Se sirve caliente.

Receta de Bella Dorado propietaria del Kiosco Bella Parque en Isla Cristina (Huelva).



Anguila con Salsa de Almendras

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de anguila, cincuenta gramos de almendras (si va alguna amarga mejor), una cucharada de harina, un vaso de vino blanco, una cebolla, nuez moscada, aceite y sal.

PREPARACIÓN:

Se lavan las anguilas con agua y sal para eliminar la baba. Se limpian de entrañas, cabeza y cola; se cortan en rodajas, se salpimientan, se pasan por harina y se fríen. Se reservan.

Se pelan las almendras y se muelen finamente en la batidora. Se reservan.

En una sartén con un chorro de aceite, se fríe la cebolla picada, cuando esté se añaden la harina y la nuez moscada. Se remueve un par de minutos y se añaden el vino blanco y las almendras, se deja cocer unos diez minutos y se salpimienta. Se le añade una yema de huevo y se vuelve a pasar por la batidora.

Se riegan las rodajas de anguila con la salsa y se sirven.

43
...

Receta propia.

Anguila con Salsa de Huevo

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de anguilas, un vaso de leche, mantequilla, harina, perejil, un huevo duro, aceite, patatas fritas, guisantes cocidos, nuez moscada y sal.

PREPARACIÓN:

Se limpian las anguilas de cabeza, tripas y cola. Se lavan muy bien, y se cortan en rodajas. Se salpimientan y se fríen en aceite. Se reservan.

Se derrite la mantequilla a fuego lento en un cazo, se añade la harina y se remueve con una cuchara de madera, para evitar que se formen grumos.

Se calienta la leche y se vierte poco a poco, mientras se remueve; se sazona con nuez moscada y sal. Se añade el huevo duro picado muy fino, se remueve y se riegan las rodajas de anguila con la salsa. Se sirven con una guarnición de patatas fritas y guisantes.

Receta de María del Pilar Suárez, de Minas de Riotinto.

Anguila con Sanfaina

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de anguila, cuatro calabacines, dos berenjenas, cuatro dientes de ajo, cuatro pimientos, una cebolla, dos guindillas, cuatro tomates, una cucharada de culantro, media cucharadita de cominos molidos, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpia la anguila, se frota con serrín y posteriormente se desolla, se limpia y se corta en porciones, se reserva.

Se saltea la cebolla en una cazuela de barro con aceite, cuando dore se añaden el calabacín, pelado y cortado en dados, la berenjena pelada y cortada en dados y los ajos picados. Se rehoga diez minutos.

Se añaden el pimiento picado, la guindilla molida, una pizca de comino molido y el tomate pelado y sin pepitas. Se remueve y se cocina hasta que haya desaparecido el agua que suelta el tomate. Se añaden los trozos de pescado, se le da un hervor corto de cinco minutos y se sirve en la misma cazuela.

44
...

Anguila con Tomate

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de anguila, media cebolla, un vaso de salsa de tomate, aceite, laurel, medio vaso de caldo corto, harina de freir pescado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se lavan las anguilas con agua y sal para quitar las babas. Se limpian, se les quitan las entrañas, la cabeza y la cola. Se trocean en rodajas, se salpimentan, se pasan por harina de freír pescado y se fríen en una cazuela de barro con aceite, se sacan, se escurren y se reservan.

En la misma cazuela de barro y aceite se saltea la cebolla picada en juliana cinco minutos, se añade el tomate y se cocina cinco minutos más.

Se añaden las presas de anguila, se riega con el caldo, se añade el laurel, se cuece todo a fuego lento veinte minutos y se sirve en la misma cazuela de barro.

Anguila con Verduras Marinadas

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de anguila, cuatro dientes de ajo, medio litro de caldo de pescado, dos vasos de vino tinto, dos vasos de agua, dos zanahorias, un puerro, dos cebollas, una hoja de laurel, diez cucharadas de aceite, una cucharada de culantro picado, harina de freír pescado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

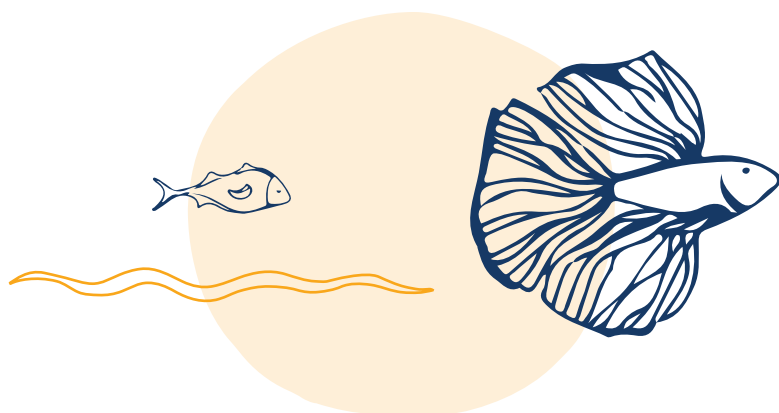
Se limpia la anguila, se le quita la cabeza, se desangra, se le quitan las entrañas y se frota con sal gorda hasta que salga la patina de la piel; se lava, se trocea y se reserva en una ensaladera.

Se cortan las verduras en juliana, se llevan a la ensaladera junto a la anguila y se marinan con dos vasos de vino tinto, dos vasos de agua y sal.

Se sacan las presas de anguila, se pasan levemente por harina de freír pescado, se fríen en aceite, se sacan y se reservan.

En la misma sartén y aceite, se rehogan los ajos, se añaden el culantro picado y las verduras escurridas. Se añade algo mas de aceite, se les dan unas vueltas, se añaden el caldo de la maceración y el caldo de pescado. Se lleva al fuego, se reduce a la mitad, se añade el pescado, se cocina diez minutos y se deja reposar hasta el momento de servir, al menos una hora. Se calienta y se sirve.

Receta de Nicolás Martínez recogida en Nuevo Portil (Cartaya – Huelva).



Anguila en Amarillo

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de anguila, una cebolla, cuatro dientes de ajo, un pimiento verde, una copa de manzanilla, cuatro patatas, medio vaso de aceite, una hoja de laurel, tres hebras de azafrán, dos picatostes, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se lavan muy bien las anguilas con agua y sal para eliminar las babas. Se les quitan las cabezas, las entrañas, la piel y la cola, se cortan en rodajas, salpimientan y se reservan.

En un almirez se majan los picatostes junto a un diente de ajo, el azafrán, una cucharada de aceite, sal y pimienta, se reserva.

En una cazuela de barro con aceite se saltean la cebolla picada en juliana, el pimiento cortado en tiras finas y los dientes de ajo cortados en láminas pasados cinco minutos se añaden las patatas cortadas en rodajas, el laurel, sal y pimienta; se riega con el vino y se cubre con agua.

Se lleva la cazuela al fuego, pasado un cuarto de hora se añaden las rodajas de anguila y el majado, se continua la cochura otro cuarto de hora y se sirve en la misma cazuela de barro.

Receta recogida en la Terraza del Hotel Sol y Mar de la Playa Central de Isla Cristina (Huelva).



Anguila en Escabeche

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres cuartos de kilo de anguilas, dos litros de vinagre, aceite, cuatro dientes de ajo, cáscara de naranja, dos hojas de laurel, harina, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian las anguilas, se frotan con sal para eliminar las babas, se eliminan las cabezas, las entrañas y las colas, se cortan en trozos de medio palmo, se pasan por harina de freír pescado, se sacuden y se frien en una sartén con aceite.

Se lleva al fuego en un cazo el vinagre con el laurel, los dientes de ajo, la cáscara de naranja, sal y pimienta, se reduce durante veinte minutos, se deja enfriar un poco y se vierte sobre la sartén con las anguilas hasta cubrir. Se cocina cinco minutos y se deja enfriar, se consume a partir de las veinticuatro horas.

47
...

Anguila en Espetón

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos anguilas de tres cuartos de kilo, dos cebollas medianitas, ciento cincuenta gramos de champiñones, doce lonchas de panceta, dos cucharadas de salsa de soja, tres nueces de mantequilla, una chispa de piri-piri, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian las anguilas se frotan con serrín para eliminar las babas, se eliminan la cabeza y las entrañas, se cortan en trozos de cinco centímetros, se llevan a un dornillo se riegan con salsa de soja, piri-piri, azúcar, sal y pimienta; se maceran dos horas dándoles vueltas de vez en cuando.

Se ensartan en las brochetas alternando con octavos de cebolla, medios champiñones y un trozo de panceta, se untan con mantequilla, se asan a la parrilla y se sirven con verdura cocida.

Receta recogida en Isla Cristina (Huelva).

Anguila en Hoja de Parra

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos anguilas, docena y media de hojas de parra, un limón, cuatro picatostes, cuatro hojas de salvia, aceite, sal y pimienta.

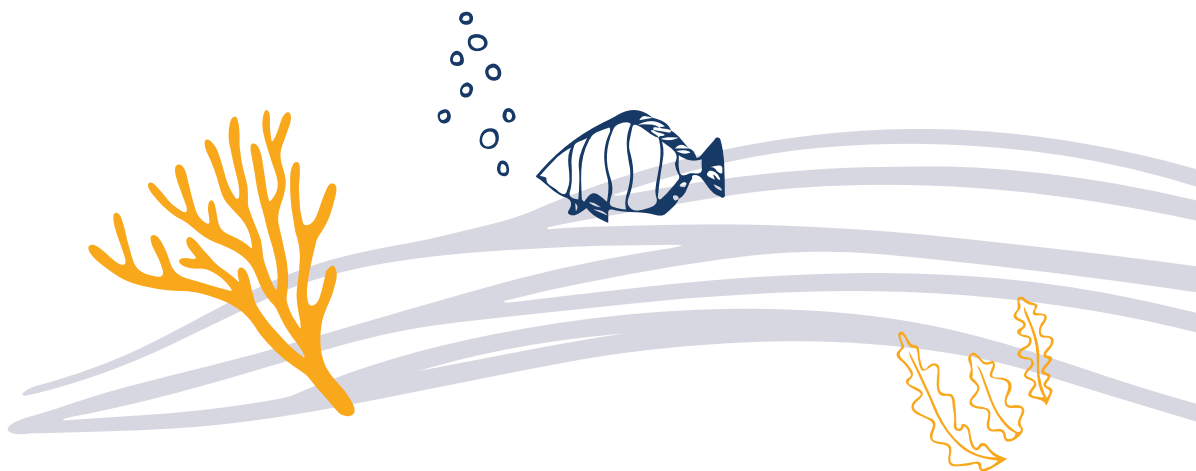
PREPARACIÓN:

Se limpian las anguilas, se eliminan las cabezas, las tripas, se pelan se sacan los filetes sin espinas y se cortan en supremitas de dos dedos y medio.

Se majan los picatostes con las hojas de salvia, se extienden las hojas de parra, se coloca una porción del majado, una presita de anguila y una chispa de aceite.

Se cierran, se ensartan en una brocheta, se riegan con zumo de limón y se asan diez minutos a la parrilla. Se sirven.

Receta recogida en las III Jornadas del Mar de Salobreña. Las hojas de parra se compran en vinagre y no hay que hacer nada con ellas. Si son crudas, hay que escaldarlas cinco minutos.



Anguila en Salsa

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres cuartos de kilo de anguila, tres tomates, una rebanada de pan frito, un diente de ajo, tres cucharadas de almendras, dos cucharadas de piñones, tres cucharadas de harina de freír pescado, un vaso de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se frota la anguila con sal gorda para quitarle las babas, se limpia de cabeza y entrañas, se lava, se corta en rodajas, se pasa por harina de freír pescado y se fríe en el aceite. Se saca, se escurre y se reserva; el aceite se cuela y se reserva.

Se majan en un almirez los dientes de ajo junto a la rebanada de pan frito, las almendras y los piñones, se salpimientan.

En una cazuela de barro con seis cucharadas del aceite de freír las anguilas, se rehoga el tomate picado sin piel ni pepitas, se le añade el majado, se le dan unas vueltas y se riega con un chorro de agua para aclarar la salsa.

Se incorporan los trozos de anguila y se cocinan media hora con la cazuela tapada a fuego suave. Una vez cocidas se sirven en la misma cazuela.



Anguila en Salsa Verde

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de anguilas, tres nueces de mantequilla, un vaso de vino blanco, salsa verde.

PREPARACIÓN:

Se limpian las anguilas, se eliminan las cabezas, las tripas, se pelan se sacan los filetes sin espinas, se cortan en cuatro porciones y se llevan a un lebrillo, se reservan.

Se prepara una salsa verde, en un bol con perejil picado, el zumo de medio limón, pimienta molida, sal y aceite. Se bate todo íntimamente con caldo corto de pescado y una cucharada de alcaparras.

Se lleva la salsa verde a una cazuela, se añaden un vaso de vino y las porciones de anguila, se cocinan un cuarto de hora, se incorpora la mantequilla rallada, se le da un hervor y se sirve.

Receta recogida en las III Jornadas del Mar de Salobreña.

50
...

Anguila Estilo Bidasoa

INGREDIENTES: (4 personas)

Una anguila de kilo y cuarto, harina de freír pescado, aceite, tres dientes de ajo, un cuarto de kilo de setas del tiempo, medio vaso de coñac, una cucharada de harina fina, dos vasos de vino tinto, caldo de pescado, tomillo, laurel, picatostes, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se frota con serrín la anguila y posteriormente con sal para eliminar las babas, se sacan las entrañas y se lava con vinagre, se corta en rodajas, se pasa por harina y se rehoga en una cazuela de barro con aceite, cuando comiencen a dorar se añaden los ajos cortados en láminas, las setas troceadas, se riega con el coñac caliente ardiendo y se flamea.

Se espolvorea con la cucharada de harina, se remueve, se riega con el vino y caldo hasta cubrir, se adereza con laurel, tomillo, sal y pimienta; se le dan diez minutos de cochura y se sirve en la cazuela de barro con acompañamiento de picatostes.

Anquila Flameada al Coñac

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de anguila, seis filetes de anchoa, dos nueces de mantequilla, dos cucharadas de aceite, un rollo de hierbas, una copa de coñac, dos vasos de vino blanco, medio vaso de nata, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se lavan muy bien las anguilas con agua y sal para eliminar las babas. Se les quitan las cabezas, las entrañas, la piel y la cola. Se cortan en rodajas y se reservan.

En una cazuela de barro con la mantequilla y el aceite se añaden los filetes de anchoa machacados, se le dan unas vueltas, se le añaden las rodajas de pescado, se salpimentan y se añade el rollo de hierbas.

Se riega con el coñac caliente ardiendo y se flamea hasta que se consuma el coñac. Se añaden dos vasos de vino blanco, se tapa y se continúa la cochura veinte minutos, se riega con la nata, se cocina hasta que espese la salsa. Se retira el rollo de hierbas y se sirven.

51
...

Anquila Guisada

INGREDIENTES: (4 personas)

Una anguila de un kilo, aceite, una cucharada de perejil, tomillo, laurel, dos cebollas, un diente de ajo, pimentón, nuez moscada molida, un vaso de vino blanco, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se frota la anguila con serrín, se le quitan las babas y se desolla, pasándola por la llama, apretándola con un paño y tirando; sale sola.

Se corta en trozos y se fríen en una cazuela de barro con aceite, perejil picado a cuchillo, una rama de tomillo y una hoja de laurel.

En sartén aparte con dos cucharadas de aceite se saltea la cebolla picada en juliana junto a los ajos picados, pasados cinco minutos se vierte sobre la anguila, se adereza con pimentón, clavo molido, sal y pimienta; se riega con el vino y se cocina veinte minutos a fuego muy suave.

Anguila Marinada en Vinagre

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de anguila, un litro de vinagre, cuatro hojas de laurel, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se frota la anguila con serrín, se lava y se desolla. Se corta en rodajas sin que separen, se unta con un poco de aceite, se salpimenta y se hace a la plancha.

Se lleva a un dornillo, se añaden las hojas de laurel, se cubre con vinagre y se deja marinar dos o tres días.

Se saca y se consume o se emplea para otros platos como ensaladas.

Es una forma ancestral de conservar las anguilas, pueden durar bastante tiempo.

Anguila Mechada con Tocino

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres cuartos de kilo de anguila, cien gramos de tocino de jamón, medio vaso de aceite, vinagre, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se frota con serrín la anguila y posteriormente con sal para eliminar las babas, se sacan las entrañas y se lava con vinagre; se mecha con el tocino de jamón en el lomo, se salpimenta y se enrolla, se ata con un hilo, se embadurna con aceite y se lleva a una fuente engrasada con aceite.

Se lleva la fuente al horno a ciento ochenta grados hasta que este hecha a nuestro gusto, se elimina el hilo y se sirve con acompañamiento de salsa de tomate aparte en salsera.

Anguila Mediterránea

INGREDIENTES: (4 personas)

Una anguila de un kilo, un vaso de vino blanco, una cebolla, laurel, una cucharada de perejil, una zanahoria, tomillo, un chorrito de caldo, una cucharada de harina, una nuez de mantequilla, un huevo, harina de freír pescado, nuez moscada, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se frota la anguila con serrín, se le quitan las babas y se desolla, pasándola por la llama, apretándola con un paño y tirando; sale sola.

Se corta en trozos, se llevan a una cazuela con el vino, la cebolla cortada en octavos, la zanahoria cortada en rodajas, el laurel, una cucharada de perejil picado a cuchillo, se adereza con nuez moscada, sal y pimienta; una vez cocida se saca y se reserva.

Se pasa el resto se la cochura por el turmix, se cuele y se añade la harina ligada con la mantequilla, se reduce a salsa por cochura y se reserva.

Se pasan los trozos de anguila por harina, huevo batido y se fríen en aceite, se emplatan en una fuente, se espolvorean con perejil picado a cuchillo y se sirven con la salsa aparte en salsera.



Anguila Rebozada

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de anguila, dos claras de huevo, una taza de agua carbónica y una taza de harina, aceite de oliva, unas gotas de aceite de sésamo y sal.

PREPARACIÓN:

Se limpia la anguila, se eliminan las babas frotando con sal gorda, se eliminan la cabeza, las entrañas y la cola. Se le deja la piel y se corta en trozos regulares.

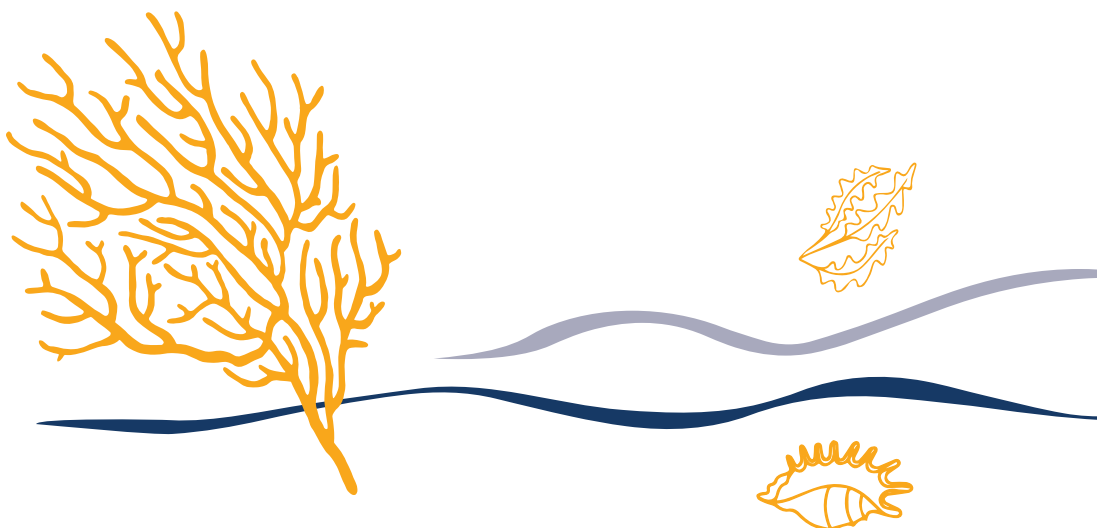
En un cuenco se baten las claras de huevo con un vaso de agua carbónica (sifón) y se le añade la harina poco a poco sin dejar de batir, hasta tener una crema.

Se rebozan las presas de pescado, se fríen en aceite muy caliente con las gotas de aceite de sésamo para que se hagan por fuera, pero por dentro quede un poco crudo el pescado.

Se sacan, se escurren y se consumen con salsa de soja o salsa picante.

En resumen son una pavías de anguila o si quieres "anguila en tempura", al fin y al cabo, tempura es pavías en japonés.

Se pueden preparar eliminando la piel, eso va en gustos, hay quien dice que con la piel queda mejor hecha y más sabrosa.



Anguila Seca Guisada con Judías

INGREDIENTES: (6 personas)

Un kilo de anguila seca, medio kilo de judías blancas, cuatro cebollas, un kilo de tomates, cien gramos de avellanas tostadas, cien gramos de harina de freír pescado, dos vasos de vino blanco, cinco dientes de ajo, tres hebras de azafrán, una punta de canela, una hoja de laurel, una cucharada de perejil, medio litro de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se dejan la anguila y las judías en agua toda la noche. Se saca la anguila, se escurre, se seca y se corta en trozos, se salpimientan, se pasan por harina de freír pescado, se fríen en aceite, se escurren y se reservan.

Se cuecen las judías en agua con una chispa de sal, la hoja de laurel y un diente de ajo. Se sacan y se reservan.

En una cazuela de barro con aceite se saltea la cebolla, cuando transparente, se añade el tomate picado sin piel ni pepitas, se cocina ocho minutos, se le añade el vino y se reduce a la mitad por cochura. Se añaden las anguilas, se cubre con agua de hidratarlas caliente, se cuece a fuego lento.

Se majan los ajos con el azafrán, el perejil picado a cuchillo, la canela y las avellanas, se añaden cuatro cucharadas del agua de cocer las anguilas y se añade a la cazuela junto a las judías, se cocinan a fuego lento hasta que traben los sabores y quede a nuestro gusto.

Receta recogida en las III Jornadas del Mar de Salobreña.



Anguilas al Horno

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro anguilas de cuatrocientos gramos, dos cebollas, cuatro cucharadas de aceite, un vaso de caldo de pescado, una cucharada de harina, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se lavan muy bien las anguilas con agua y sal para eliminar las babas. Se les quitan las cabezas, las entrañas, la piel y la cola, salpimientan y se reservan en una fuente de horno engrasada formando aros.

En sartén aparte con el aceite se saltea la cebolla picada, cuando comience a dorar se añaden la harina, el caldo de pescado, sal y pimienta, se cuece diez minutos.

Se pasa el caldo por el turmix, se riega sobre las anguilas, se lleva al horno y se cocinan a ciento ochenta grados hasta que estén hechas.

En Portugal le añaden pimiento al salteado y aderezan el plato con piri-iri.

56
...

Anguilas Alipebre

INGREDIENTES: (4 personas)

Kilo y medio de anguilas, un vaso de aceite, ocho dientes de ajo, una cucharadita de pimentón, cuscurros de pan frito, una hoja de laurel, una cucharada de perejil, una guindilla, un vasito de piñones, dos patatas, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se lavan muy bien las anguilas con agua y sal para eliminar las babas. Se les quitan las cabezas, las entrañas, la piel y la cola. Se cortan en rodajas.

En una cazuela de barro, se fríen en aceite seis dientes de ajo chafados y sin pelar, se añaden el pimentón, dos vasos y medio de agua, se remueve, se incorporan el laurel, la guindilla, las patatas cortadas en trozos, se salpimenta. Se cuece veinte minutos.

En un almirez se majan los cuscurros de pan frito, dos dientes de ajo, el perejil picado, los piñones y sal; se añaden unas cucharadas de caldo y se vierte en la cazuela junto a los trozos de anguila. Se deja hervir diez minutos hasta que este el pescado a nuestro gusto. Se reduce la salsa y se sirve.

Receta recogida en Tortosa.

Anguilas Asadas sin Desollar

INGREDIENTES: (4 personas)

Una docena de anguilas pequeñas, mantequilla, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se frotan las anguilas con arena de la playa para quitarles las babas, se descabezan, se abren en dos con unas tijeras desde la cavidad anal al cogote, se sacan las tripas.

Se abren, se salpimientan y se asan a la brasa tal cual, dándoles la vuelta de vez en cuando.

Se sirven con flor de sal y pan con mantequilla.

Receta recogida en Isla Cristina en el Moto Club Isleño.

Anguilas con Calabacín

57
...

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de anguilas pequeñas, un calabacín, cuatro cucharadas de aceite, dos huevos, seis cucharadas de mantequilla, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se derrite en un cacillo la mantequilla, sin que llegue a cocer, ni dore.

En cazo a parte se ponen las yemas de huevo, con una cucharada de agua, se salpimientan y se cuecen a baño María, lentamente removiendo con una cuchara de madera, se añade la mantequilla fundida, lentamente y sin dejar de remover. Una vez trabada se conserva al baño María hasta que se consume.

Se limpian las anguilas, se frotan con sal para eliminar las babas, se eliminan las cabezas, las entrañas y las colas, se cortan en trozos de medio palmo y se reservan en un lebrillo con agua helada.

Se pela el calabacín, se corta en bastones y se escaldan diez minutos en una cazuela con agua hirviendo. Se sacan, se secan junto a los trozos de anguila con papel de cocina y se fríen en aceite cinco minutos. Se emplatan se riegan con la salsa y se sirven.

Esta receta la hemos encontrado con la denominación "Anguilas como mi Abuela" con la salvedad de que corta el calabacín en medias rodajas.

Anguilas con Chícharos

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de anguila, una cuarto de kilo de judías blancas, cuatro dientes de ajo, un picatoste, un limón, tres hebras de azafrán, un clavo, una cucharada de piñones, una cucharada de anacardos, medio vaso de aceite, una cucharada de vinagre, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se prepara un majado con los piñones, los anacardos y el picatoste. Se reserva.

Se frotran las anguilas hasta eliminar las babas, se eliminan la cabeza, las entrañas y la piel, se dejan en agua con vinagre un par de horas, se sacan y se trocean.

Se ponen las judías en remojo toda la noche, se sacan y se escurren; se cuecen en una cazuela con sal hasta que ablanden, se cuele el agua y se reservan las judías y el agua de la cochura.

En una cazuela con aceite, se doran los dientes de ajo, se añaden los trozos de anguila, el azafrán y el clavo. Se doran y se añaden dos vasos del agua de cocer las judías. Se cuece cinco minutos, se añade el majado junto a las judías, se cocinan cinco minutos y se sirven.

Respeto el titulo original de la receta de Araceli Ruiz de Sevilla. Los chícharos son las judías en Sevilla. Si se le añaden unas almejas, unas chirlas o unos verdigones con la anguila, el plato mejora sensiblemente.



Anquilas con Guisantes

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de anguilas, un cuarto de kilo de guisantes, medio vaso de aceite, harina de freír pescado, dos cebollas, dos dientes de ajo, un vaso de vino blanco, medio kilo de tomates, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se lavan muy bien las anguilas con agua y sal para eliminar las babas. Se les quitan las cabezas, las entrañas, la piel y la cola. Se cortan en rodajas y se reservan.

En una cazuela de barro con aceite se saltean la cebolla y el ajo picados, pasados cinco minutos, se añaden los trozos de anguila, se doran por todos lados, se riegan con el vino, se reduce y se añaden los tomates picados sin piel ni pepitas, se impregna bien el pescado y se deja cocinar un cuarto de hora a fuego lento.

Se añaden los guisantes, se salpimientan, se continua la cochura media hora, se deja que espese la salsa y se sirve.

59
...

Anquilas con Mandioca

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos mandiocas, una anguila de un kilo, medio vaso de vinagre, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se pela la mandioca, se corta en rodajas muy finas con la mandolina y se fríen en aceite muy caliente

Se limpian las anguilas, se les corta la cabeza, se desangran, se quitan las tripas y se frotan con sal para retirar las babas. Se lavan con abundante agua fría y si hace falta se repite la operación de frotar con sal, se desollan y se cortan en filetes.

Se enrollan, se pinchan con un palillo y se fríen someramente en una sartén con aceite; se llevan a una fuente de horno, se riegan con el vinagre y se cocinan unos minutos, se sacan y se sirven con la mandioca frita.

Se pueden preparar con yuca o con patata.

Anguilas en Adobo

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de anguilas, un limón, tres cucharadas de aceite, una cucharada de perejil picado, tres dientes de ajo, una hoja de laurel, una cucharada de vinagre, un vasito de vino blanco, media cucharadita de orégano, media cucharadita de tomillo, tres cucharadas de harina de freír pescado, medio vasito de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian las anguilas, se les quitan las cabezas, las entrañas y se desollan. Se cortan en trocitos y se reservan.

Se prepara una marinada con el zumo del limón, el perejil picado, el ajo picado, la hoja de laurel, el vaso de vino, la cucharada de vinagre, las hierbas y se pasa por la batidora.

Se salpimenta, se sumergen las presas de anguila y se llevan a la fresquera hasta el día siguiente. Se pasan por harina, se fríen en aceite, y se sirven con una guarnición de verduras.

60
...

Receta popular de la Costa de Huelva.

Anguilas en Salsa Amarilla

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de anguilas, un picatoste, una cebolla, dos dientes de ajo, una cucharada de perejil, dos nueces, dos yemas de huevo, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se frotran las anguilas con serrín y papel de periódico, se eliminan las babas, se desollan y se cortan en porciones, se lavan, se secan y se fríen en una sartén con aceite, se sacan y se reservan en una cazuela de barro engrasada con aceite.

En la misma sartén y aceite se saltean la cebolla picada, los ajos cortados en láminas y el perejil picado a cuchillo, se retira con una espumadera y se maja en un almirez junto al picatoste, las nueces, sal y pimienta.

Se vierte el majado sobre las anguilas, se cocinan unos minutos, se añaden las yemas batidas para espesar la salsa, se cocinan un par de minutos y se sirven.

Anguilas Estofadas

INGREDIENTES: (4 personas)

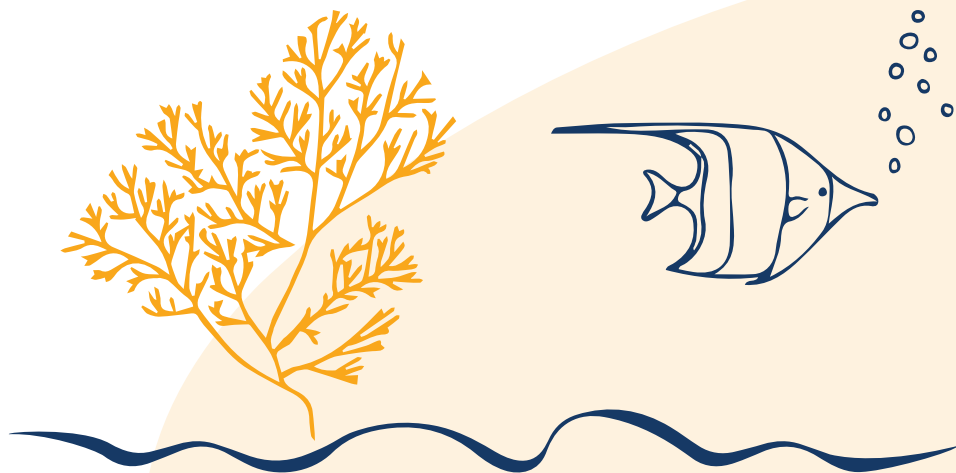
Un kilo de anguilas pequeñas, un vaso de vino blanco, media cucharadita de zumo de limón, una cebolla, pan rallado, una cucharada de mantequilla, una pizca de hinojo molido, una pizca de tomillo, dos hojas de laurel, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian las anguilas se frotan con sal y se eliminan las cabezas y las tripas; sin quitarles la piel, se cortan en trozos de tres dedos, se salpimientan y se dejan reposar cinco minutos.

Se ponen los trozos de la anguila en una cazuela de barro en posición vertical, colocando para ello el recipiente de costado. Se espolvorean con la pimienta, el hinojo y el tomillo. Se riegan con el zumo de limón y el vino, se añaden las hojas de laurel y la cebolla.

Se espolvorea con el pan rallado y se adorna la superficie con unas bolitas de mantequilla. Se tapa la cacerola y se lleva al horno a ciento ochenta grados un cuarto de hora. Pasado ese tiempo, se destapa la cazuela, se sube la temperatura y se deja en el horno unos cinco minutos más, hasta que se forme una costra. Se sacan y se sirven en la misma cazuela.



Anguilas Fritas

INGREDIENTES: (4 personas)

Kilo y medio de anguilas, dos dientes de ajo, un limón, harina, laurel, una cucharada de perejil, una cucharadita de mostaza francesa, una cucharada de vinagre, una cucharadita de eneldo, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian las anguilas, se eliminan las cabezas, las tripas, se pelan, se sacan los filetes sin espinas, se cortan en supremitas y se llevan a un lebrillo.

Se traba una vinagreta con seis cucharadas de aceite, dos de vinagre, el zumo del limón, la mostaza, el ajo picado, el perejil picado a cuchillo y el eneldo picado, se maja en un almirez y se riegan las presitas de anguila.

Se añaden el laurel, se salpimienta y se dejan marinar doce horas para que tomen sabor; se limpian los trozos de pescado, se pasan por harina de freír pescado y se fríen en aceite muy caliente.

62
...

Receta recogida en las III Jornadas del Mar de Salobreña.

Anguilas Guisadas a la Portuguesa

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro anguilas, dos cebollas, aceite, un vaso de caldo, un pimiento, dos dientes de ajo, una chispa de piri-piri, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se lavan muy bien las anguilas con agua y sal para eliminar las babas. Se les quitan las cabezas, las entrañas, la piel y la cola, salpimientan y se cortan en porciones, se doran en una sartén con aceite y se reservan en una fuente de barro.

En sartén aparte se saltean la cebolla picada, los ajos cortados en láminas y los pimientos cortados en cuadritos, se riega con el caldo, se salpimienta y se cocina diez minutos, se adereza con piri-piri; se riega sobre las anguilas, se cocina hasta que estén hechas las anguilas y se sirven.

Anguilas Picantes

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de anguilas, un cuarto de kilo de guisantes, medio vaso de aceite, cuatro dientes de ajo, diez almendras, una cucharada de pimentón picante, tres hebras de azafrán, una cucharada de perejil picado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

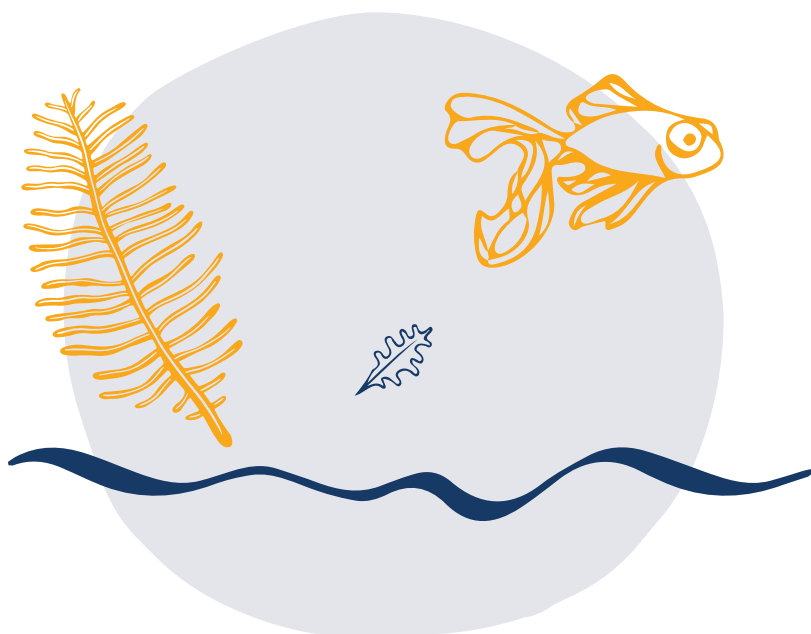
Se lavan muy bien las anguilas con agua y sal para eliminar las babas. Se les quitan las cabezas, las entrañas, la piel y la cola. Se cortan en rodajas de cuatro dedos aproximadamente.

En una cazuela de barro con aceite, se dora el pimentón cuarenta y cinco segundos, no mas tiempo que amarga, se riega con un litro de agua caliente y se incorporan las presas de anguila.

En un almirez se majan las almendras, el ajo, el perejil picado, el azafrán, unas cucharadas de aceite, sal y pimienta.

Se añaden unas cucharadas del caldo y se incorpora a la cazuela junto a los guisantes. Se deja hervir hasta que este hecho el guiso y se sirve.

Receta recogida en Punta Umbría. Esta receta la encontramos en Ayamonte con patatas cortadas en dados diminutos.



Anguilla Provenzal

INGREDIENTES: (4 personas)

Una anguila de kilo y medio, un limón, un diente de ajo, cinco cucharadas de aceite, dos tomates, dos cebollas, dos vasos de vino blanco, cuatro anchoas, una cucharada de perejil picado.

PREPARACIÓN:

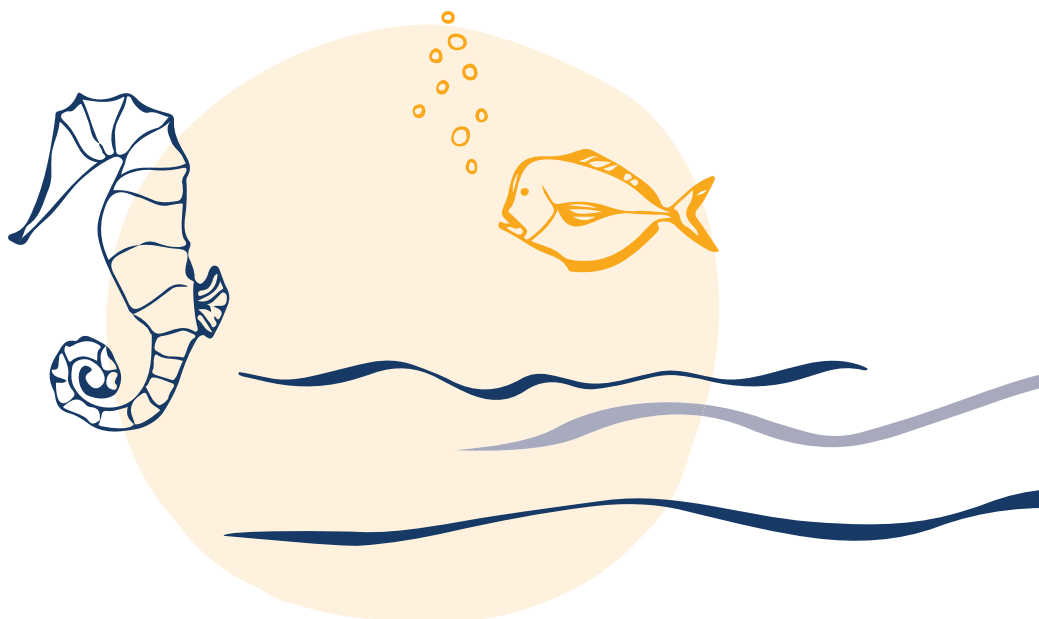
Se lava muy bien la anguila con agua y sal para eliminar las babas. Se le quitan la cabeza, las entrañas, la piel y la cola. Se corta en rodajas, se sala y se riega con zumo de limón.

En una cazuela de barro se fríen en el aceite la cebolla y el ajo picado. Se añaden las rodajas de pescado y se cocinan cinco minutos.

Se machacan en un almirez las anchoas, se riegan con el vino y se vierten en la cazuela, se le ralla el tomate pelado y sin pepitas, se cocina veinte minutos, se salpimenta, se riega con el perejil picado y se sirve acompañada de tomate cortado en rodajas, con patatas cocidas o con ensalada.

64
...

En varios pueblos de Huelva cercanos al Guadiana se llaman anguillas a las anguilas.



Arroz a Banda con Anguila

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatrocientos gramos de arroz, un cuarto de kilo de rape, un cuarto de kilo de mero, una anguila, medio kilo de mejillones, medio kilo de cigalas, un cuarto de kilo de choco, tres hebras de azafrán, dos cucharadas de cebolla picada, seis cucharadas de aceite, un rollo de hierbas, dos dientes de ajo, mayonesa, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian los pescados y se cortan en porciones, se pelan las cigalas, se abren los mejillones, se les quitan las valvas y se cuele el caldo.

Se cuecen diez minutos las cabezas y las cáscaras de cigala, junto a los restos del pescado en un litro de agua, se añade el caldo de los mejillones. Se cuele, se vuelve a la cazuela y se añaden el azafrán, el rollo de hierbas y el pescado. Se cuece cinco minutos y se saca el pescado.

Se saltea la cebolla picada cinco minutos en una paella, se añade el arroz y se rehoga un minuto; se riega con el agua, se añade el ajo majado, se salpimenta y se cuece veinte minutos.

Se sirve el arroz en la paella, los pescados y el marisco en una fuente con mayonesa aparte en una salsera.

Receta familiar.



Arroz al Horno con Anguilas y Judías Verdes

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de anguilas; un cuarto de kilo de judías verdes, un cuarto de kilo judías blancas, un cuarto de kilo de judiones; cien gramos de tomate picado, una cabeza de ajo, un vaso de aceite, vaso y medio de arroz, pimentón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian las anguilas, se frotan con sal para eliminar las babas, se desollan se eliminan las cabezas, las entrañas y las colas. Se cortan en trozos y se reservan.

En una cazuela con agua, dos cucharadas de aceite y sal se cuecen las judías verdes, la cabeza de ajo y el azafrán. Cuando ya esté casi cocido, se añaden las anguilas troceadas, y se cuecen un cuarto de hora

En una sartén con aceite se sofríe el tomate troceado sin piel ni pepitas, se echa el arroz sofríéndolo todo unos momentos, se añade la cucharadita de pimentón, se echa en una cazuela de barro amplia y plana, se riega el contenido de la cazuela, se nivela y reparten las anguilas y la verdura.

Se lleva al horno a ciento ochenta grados algo menos de media hora, se saca y se sirve en la misma cazuela de barro.

Se trata de un plato del Levante Español, en la receta original lleva Garrañones que son unos judiones típicos de la zona.



Arroz Caldoso con Anguilas

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de arroz, medio kilo de tomates, medio kilo de anguilas, aceite de oliva, caldo, hojas de espinacas, una cebolla, un diente de ajo, una pizca de azafrán, perejil y sal.

PREPARACIÓN:

Se limpia bien la anguila, se le quitan la piel, la cabeza, la cola y las tripas, se lava con agua fría, se trocea y se seca.

Se pican muy fino las hojas de espinacas, la cebolla, el ajo, el perejil y los tomates sin piel ni pepitas; se llevan a una sartén con aceite y se van dorando durante unos minutos, se añaden los trozos de anguila y se fríen con los demás ingredientes.

A continuación se añade el arroz, se deja rehogar un minuto y se riega con el litro de caldo, se vuelve a sazonar y se lleva al fuego veinte minutos, con una pizca de azafrán, se deja reposar antes de servir para que el caldo asiente por completo.

67
...

Brochetas de Anguila

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de anguila, ocho cebollitas, ocho champiñones pequeños, doce lonchas de panceta, cuatro cucharadas de vinagre, piri-piri, una cucharada de azúcar, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se lavan las anguilas con agua y sal para quitar las babas. Se limpian, se les quitan las entrañas, la cabeza y la cola. Se trocean en trozos, se llevan a un dornillo, se riegan con aceite, vinagre, azúcar, piri-piri, sal y pimienta, se maceran un par de horas.

Se montan cuatro brochetas alternando anguila, cebollita, panceta, champiñones, se repite la serie acabando con anguila; se asan a la plancha pincelando con la marinada y se sirven.

Canelones de Anguila Ahumada y Brandada

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho lonchas de anguila ahumada, una anguila de algo más de un cuarto de kilo, un vasito de leche, dos vasos de aceite de oliva, un diente de ajo, cuatro yemas de huevo, una ñora, sal y pimienta.

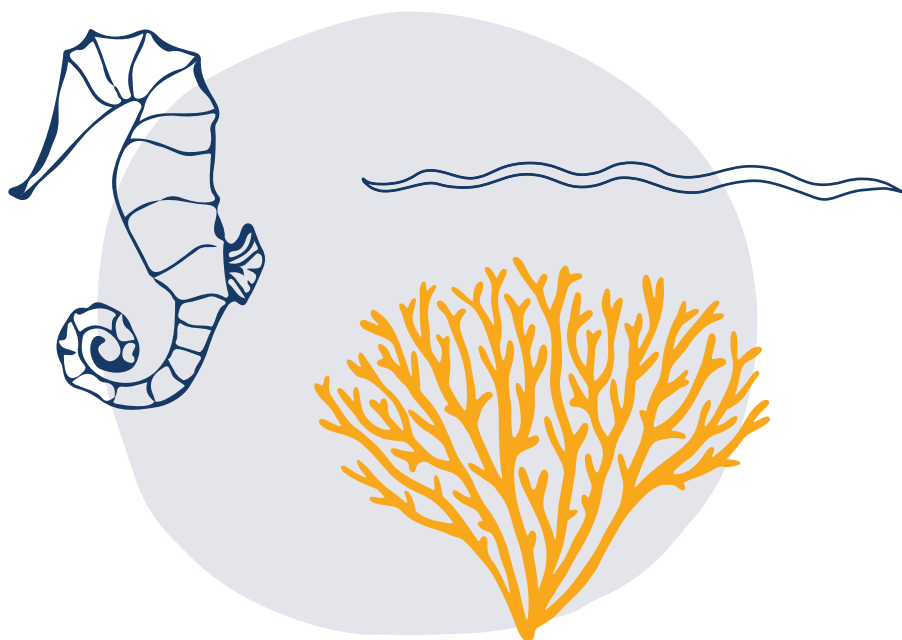
PREPARACIÓN:

Se limpia la anguila de babas con papel de periódico y sal, se limpia de cabeza y entrañas, se trocea, se elimina la raspa, se sacan los filetes.

Se cuecen suavemente los filetes de anguila en una cazuela con agua, se sacan, se limpian, se desmigan y se mezclan con la leche, se reservan.

En una sartén se saltea el ajo cortado en láminas, se deja enfriar y se bate en un turmix la anguila con la leche, se la añade el aceite al hilo y se trabaja una brandada de anguila.

Se estiran las láminas de anguila ahumada, se cubren con una cucharada de la brandada, se enrollan, se riegan con una salsa vizcaína, se gratinan unos minutos y se colocan dos canelones en cada plato por persona; se sirven.



Carpacho de Anguila y Anguila Ahumada

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho lonchas de anguila ahumada, una angula de medio kilo, dos limones, cuatro cucharadas de nata, media cebolla, una cucharada de perejil, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpia la anguila de babas con papel de periódico y sal gorda, se eliminan cabeza, entrañas y raspa, se sacan los filetes, se cortan en carpacho con un cuchillo de cortar jamón y se emplata en una fuente sobre las lonchas de anguila ahumada. Se riega con la nata, se le pica media cebolla, se cubre con ella, se salpimenta y se riega con aceite.

Se deja reposar una hora, se adorna con perejil picado y se sirve.

Si la dejas reposar más de una hora se marina y cambia un poco el sabor.

69
...

Crema de Alcachofas con Anguila

INGREDIENTES: (4 personas)

Media docena de alcachofas, una cebolla, dos patatas, cinco vasos de caldo de pollo, cien gramos de anguila ahumada, medio vaso de crema de leche, medio vaso de leche, una cucharada de perejil, una cucharada de mantequilla, dos cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian las alcachofas de hojas exteriores, puntas duras y pelusa interior, se cortan en octavos y se saltean en una cazuela de barro con la mantequilla, la cebolla cortada en juliana y las patatas cortadas en dados, pasados ocho minutos se riega con el caldo, se tapa y se cuece veinte minutos a fuego suave.

Se lleva a la batidora, se trabaja una crema, se vuelve a la cazuela se añaden la crema de leche, la leche y la anguila ahumada cortada en tiras finas, se cocina cinco minutos, se sirve adornada con perejil picado a cuchillo y unas huevas de mújol en el centro formando isla.

Crema de Anguila Ahumada

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres paquetes de anguila ahumada, una nuez de mantequilla, una cebolla, medio litro de leche, cuatrocientos gramos de patatas, trescientos gramos de gambas peladas, un vaso de nata, dos cucharadas de perejil picado, limón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se escaldan la anguila ahumada y las gambas peladas en agua hirviendo tres minutos, se pican en grueso a cuchillo y se reservan con vaso y medio de caldo de cocerlas.

Se calienta la mantequilla en una olla, se rehoga la cebolla a fuego lento diez minutos, se añaden la leche y las patatas, se cuece otros diez minutos, se añaden la anguila ahumada y las gambas. Se cuecen a fuego lento otros cinco minutos.

Se sacan las patatas y la mitad del pescado, se hacen puré y se vuelve a la cazuela,

Se añade la nata, se espolvorea con el perejil, se riega con un poco de zumo de limón, se rectifica de sal y pimienta y se sirve.

Otra receta no añade el pescado hasta que se hace puré con las patatas, le verdad es que es más fácil de separar la mitad del pescado de este modo y la receta no desmerece un ápice por ello.



Crema de Espárragos Trigueros con Anguila

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de espárragos trigueros, tres vasos de caldo, dos cucharadas de harina, cinco nueces de mantequilla, medio vaso de nata, cien gramos de anguila ahumada, un cuarto de kilo de setas del tiempo, cinco cucharadas de aceite, una cucharada de pimentón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian los trozos de anguila ahumada, se cortan en bastoncitos finos y pequeños, se reservan

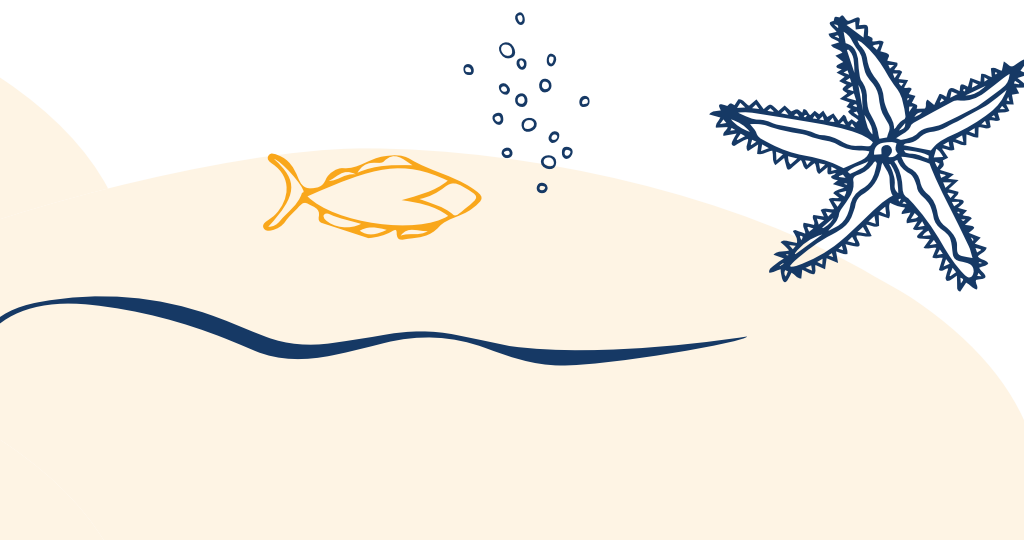
Se eliminan los tronchos duros de los espárragos trigueros, se lavan, se eliminan las puntas y se reservan, se trocean en trozos muy pequeños los espárragos y se reservan.

Se dora la harina en una cazuela de barro con la mantequilla, se añade el caldo y se trabaja una crema. Cuando rompa a hervir se añaden los trozos de espárrago, se cocinan media hora y se pasa todo por la batidora, se cuela y se vuelve a la cazuela de barro.

Se limpian las setas, se trocean y se saltean en una sartén con tres cucharadas de aceite hasta que reduzca el agua que sueltan, se añaden las puntas de espárrago y se saltean unos minutos.

Se añade el salteado a la cazuela con la salsa junto a la anguila ahumada, se emplata la crema en cuatro platos, se espolvorea con pimentón y se sirve.

71
...



Crepes de Anguila Ahumada

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos paquetes de anguila ahumada, cincuenta gramos de anchoas ahumadas, cincuenta gramos de salmón ahumado, cincuenta gramos de mojama de atún, un brik de nata líquida, cien gramos de harina, dos huevos, un vaso de leche, cuatro cucharadas de mantequilla, una copita de coñac, aceite y sal.

PREPARACIÓN:

Se hacen las crepes, mezclando harina, los huevos batidos, la mantequilla, y una pizca de sal. Se remueve y se añade la leche poco a poco conforme se va batiendo y se bate hasta que quede una pasta homogénea. Se deja reposar media hora, si queda espesa, se añade algo mas de leche. Se cuajan las crepes en una sartén untada con aceite; cuando estén por un lado se vuelven para hacer por el reverso.

Se coloca la crepe en un plato, se colocan los ahumados cortados en trocitos, se enrolla y se emplata en una fuente, una vez acabados se riegan con coñac y se flamean.

Se monta la nata, se sirve en un cuenco. La nata se le pone a las crepes en el momento de comerlas, su misión es suavizar el sabor y la sal.

72
...



Dátiles con Anguila Ahumada

INGREDIENTES: (4 personas)

Veinticuatro dátiles, doce lonchas de anguila ahumada, aceite.

PREPARACIÓN:

Se cortan los dátiles a lo largo, se eliminan los huesos. Se cortan las lonchas de anguila ahumada en dos porciones a lo largo, se maceran en aceite, se rellenan los dátiles con un trozo de anguila ahumada y se fríen en aceite.

Receta adaptada de un canapé que nos pusieron en el Hotel Triunfo de Jaén.

Ensalada de Anguila Ahumada

INGREDIENTES: (4 personas)

Un paquete de anguila ahumada, una lata de pimientos de piquillo, ocho langostinos, ocho cucharadas de aceite, dos dientes de ajo, media lechuga, media escarola, dos cucharadas de vinagre, una cucharada pequeña de mostaza, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se traba una vinagreta ligando seis cucharadas de aceite con dos de vinagre y la mostaza, se salpimenta.

Se limpian la lechuga y la escarola, se escurren, se secan y se pican en juliana; se llevan a una fuente y se reservan.

Se dora el ajo laminado en aceite, se pican los pimientos y se añaden a la sartén, se cocinan a fuego muy bajo.

Se cubre la lechuga con láminas de anguila ahumada, se riega con los pimientos y se adorna con los langostinos. Se riega con la vinagreta y se sirve.

73
...

Ensalada de Anguila Ahumada y Naranja

INGREDIENTES: (4 personas)

Un cuarto de kilo de anguila ahumada, un cogollo, dos naranjas, dos cucharadas de piñones, un limón, cuatro cucharadas de aceite, una chispa de pimentón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se corta la anguila ahumada en supremas pequeñas. Se pelan las naranjas y se separan en gajos.

Se ligan unas cucharadas de zumo de naranja con cuatro cucharadas de aceite, el zumo del limón y una chispita de pimentón.

Se pica el cogollo, se cubre con las lonchitas de anguila ahumada y gajos de naranja, se riega con la salsa, se dejan reposar unos minutos para que traben los sabores y se sirve.

Receta adaptada de una de María Silva recogida en La Playa Central de Isla Cristina (Huelva) en el Bar de Pepín.

Ensalada de Endibias y Anguila

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres endibias, un cogollo de Tudela, cien gramos de anguila ahumada, seis cucharadas de piñones, seis cucharadas de aceite, dos cucharadas de vinagre, una cucharadita de mostaza, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Con el aceite, el vinagre, la mostaza, sal y pimienta, se trabaja una salsa tipo vinagreta, se reserva al fresco en salsera.

Se eliminan las hojas exteriores de las endibias y el cogollo, se cortan en dos a lo largo y en rodajas a lo ancho, se llevan a una ensaladera y se mezclan con la anguila cortada en tiras finas cortas, los piñones, se riega con la vinagreta y se salpimenta un poco si hace falta; se sirve.

74
...

Ensalada de Gambón y Anguila

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de gambones, cien gramos de anguila ahumada, un cogollo, una endibia, una zanahoria, cuatro tomates cherry, una cucharada de mantequilla, un vasito de aceite, una cucharadita de pimentón, vinagre, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se pelan los gambones y se fríen someramente en una sartén con unas cucharadas de aceite. Se añaden los lomos de anguila ahumada cortada en tiras y se saltean medio minuto.

Se sacan los gambones y la anguila, se añade el pimentón al aceite y se rehoga menos de un minuto; si se pasa el tiempo el pimentón amarga.

Se emplatan individualmente unas rodajas de cogollo sobre una hoja de endibia, se añade la zanahoria rallada en paja. Se riega con el aceite de pimentón, se colocan los gambones y las tiras de anguila, un tomate cherry cortado por la mitad, se riega con vinagre y se sirve.

Adaptada de una receta que tomamos en el Restaurante Oriza de Sevilla.

Ensalada de Lombarda y Anguila

INGREDIENTES: (4 personas)

Media lombarda mediana, cien gramos de anguila ahumada, dos manzanas, tres cucharadas de piñones, un yogur griego, medio limón, una cucharadita de cominos, dos cucharadas de pasas sin hueso, media copita de coñac, tres cucharas de aceite de oliva, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se hidratan las pasas en un cuenco con la copa de coñac, se reservan.

Se corta la lombarda en juliana y se lleva a una ensaladera junto a los piñones y los cominos.

Se pela la manzana, se elimina el corazón, se corta en rodajas y estas en dados mínimos, se riegan con zumo de limón, se añaden a la ensalada.

Se corta la anguila ahumada en tiras muy finas, se añaden a la ensalada junto a las pasas, se mezcla.

75
...

Ensalada de Setas y Anguila Ahumada

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de champiñones, un paquete de anguila ahumada, seis rabanitos, un cogollo, dos limones, un ramillete de cebollinos, un chorrito de nata líquida, dos cucharadas de aceite, dos cucharadas de mostaza francesa, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se lava el cogollo, se escurre, se pica a cuchillo y se reserva en una ensaladera con agua.

Se pelan los rabanitos, se lavan, se escurren, se trocean en rodajitas finas y se reservan.

Se cortan los champiñones en carpacho, se marinan con zumo de limón dos horas.

Se pica el cebollino en juliana, se lleva a un bol, se añaden la mostaza, el zumo de limón, se adereza con sal y pimienta, se mezcla, se añade la nata y se bate con el tenedor.

Se emplata la lechuga, se añaden los rabanitos, los champiñones, la anguila ahumada picada a cuchillo, se riega con la salsa y se sirve. Se presentan con un emplatado individual.

Filetes de Anguila a la Parrilla

INGREDIENTES: (4 personas)

Kilo y cuarto de anguila, dos cebollas, aceite de oliva, dos ajos, un tomate, harina de empanar, dos limones, harina de freír pescado, dos nueces de mantequilla, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se frotran las anguilas con sal gorda hasta quitarles las babas, se corta la cabeza, se les sacan las tripas y se corta la cola. Se cortan en filetes a lo largo y se llevan a un lebrillo pequeño, se riegan con una cebolla rallada, aceite de oliva, dos dientes de ajo picado, sal y pimienta. Se dejan marinar media hora.

Se asan al horno la cebolla, el tomate y los ajos, se sacan, se pelan y se dejan sudar.

Se sacan los filetes de anguila de la marinada, se napan con mantequilla, se empanan someramente con harina, se sacuden y se asan a la parrilla por ambos lados.

Se sirven acompañados de la cebolla asada, el tomate asado y los ajos asados.

Si tienes una plancha de sal es mejor para asar los filetes aunque mucho más lento.

Flan de Anguila Ahumada

INGREDIENTES: (4 personas)

Ciento cincuenta gramos de anguila ahumada, una cebolla, media cucharada de perejil picado, una cucharada de puré de patata, un litro de leche, una cucharada de aceite, dos cucharadas de azúcar, cuatro huevos.

PREPARACIÓN:

Se corta la anguila ahumada en lonchas, se pican a cuchillo, se untan en su aceite.

En una sartén se prepara un fondo con la cebolla, aceite y perejil picado. Se pasa por una trituradora.

Se añade la fécula a la leche, se remueve, se le añaden las yemas batidas, la anguila ahumada, el fondo y las claras batidas; se añade el azúcar, se lleva la mezcla a una flanera, se cuece a baño María hasta que cuaje, se desmolda y se sirve.

Guiso De Anguila

INGREDIENTES: (4 personas)

Una anguila de un kilo, un limón, dos dientes de ajo, cinco cucharadas de aceite, medio kilo de tomates, dos cebollas, dos vasos de Vino del Condado, media lata de anchoas, una cucharada de perejil picado, una cucharada de azúcar, sal y pimienta.

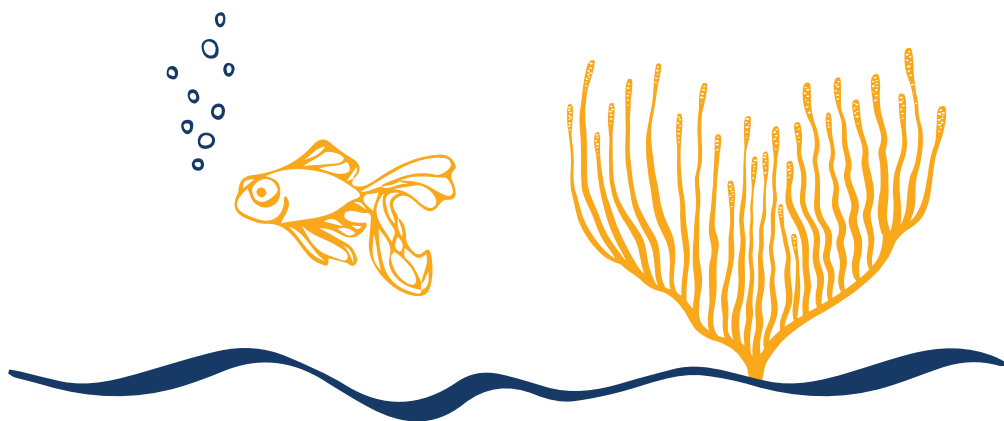
PREPARACIÓN:

Se lavan muy bien las anguilas con agua y sal para eliminar las babas. Se les quitan las cabezas, las entrañas, la piel y la cola. Se cortan en rodajas, se salpimientan y se riegan con zumo de limón.

En una cazuela de barro con aceite, se fríen la cebolla picada y el ajo. Cuando doren se añade el pescado y se cocina cinco minutos.

Se majan las anchoas en un almirez, se añaden el vino, los tomates sin piel ni pepitas, el azúcar y se pasa al turmix. Se tritura, se cuela con el chino y se añade al pescado. Se cuece veinte minutos, se rectifica de sal y pimienta; se sirve con acompañamiento de tomates y verduras cocidas.

Receta recogida en Punta Umbría (Huelva).



Guiso de Anguila con Gambas

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho rodajas de anguila, un cuarto de kilo de gambas, una lata de guisantes, una cebolla, un vaso de vino blanco, caldo de pescado, harina, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

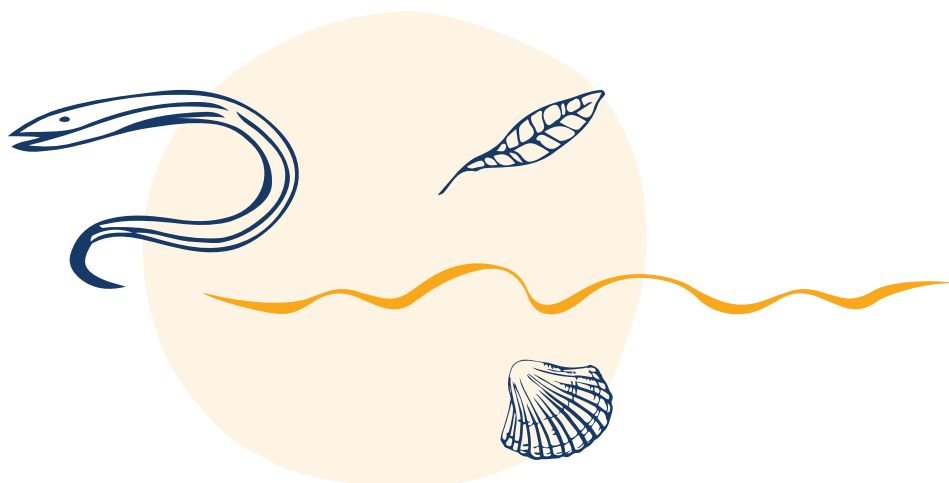
Se lava muy bien la anguila con agua y sal gorda, para quitarle la baba, se limpia de cabeza, cuello y entrañas. Se trocea en rodajas, se lavan se escurren y se secan con papel de cocina. Se salpimientan, se pasan por harina de freír pescado y se reservan.

Se pelan las gambas, se fríen en una sartén con aceite, solo dorar un poco. Se sacan y se reservan. En el mismo aceite se fríen las cáscaras y las cabezas. Se sacan y se cuecen en poco menos de un litro de agua. Se machacan, se cuela el caldo, se reduce y se reserva.

En la misma sartén y aceite, se les dan unas vueltas a las presas de anguila. Se sacan y se reservan.

En la misma sartén se hace un refrito con la cebolla picada, se añaden los guisantes, se cuece un par de minutos; se añaden el vino, las presas de anguila, las gambas, el caldo que hemos preparado, se salpimienta y se cuece un cuarto de hora, hasta que las presas de anguila comiencen a romper. Se sirve.

Esta receta familiar, tiene una tradición en casa. ¡Es lo que estábamos comiendo cuando le pedí a mi mujer que nos casásemos!.



Guiso de Anguillas

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de anguillas, una cebolla, un tomate, un pimiento, una cucharada de perejil, una cucharada de albahaca, unos piñones, dos dientes de ajo, cuatro cucharadas de aceite, un vaso de vino, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se lavan las anguillas con agua y sal para quitar las babas, se raspan con un cuchillo tipo puntilla, se limpian y se cortan en rodajas.

Se rehoga en una cazuela de barro, con aceite, la cebolla picada cuando poche se añaden el ajo picado, el tomate pelado y sin pepitas y se rehogan cinco minutos. Se añaden las rodajas de anguilla, se cocina diez minutos y se sirve.

Receta de Trini Salvador de Jávea.



79
...

Hojaldre de Anguila Ahumada

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos hojas de hojaldre, un paquete de anguila ahumada, dos tomates, una cucharada de salsa de soja, aceite.

PREPARACIÓN:

Se forra una fuente de horno con una lámina de hojaldre, se napa con tomate fresco rallado ligado con una cucharada de salsa de soja, se cubre con las láminas de anguila ahumada, se cubre con tomate rallado ligado con salsa de soja y se cierra con otra lámina de hojaldre.

Se lleva al horno hasta que este hecho el hojaldre. Se deja enfriar, se corta en cuadraditos y se sirve.

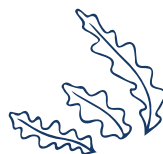
Huevos Escalfados con Anguila Ahumada

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho huevos, un paquete de anguila ahumada, queso rallado, ocho rebanadas de pan tostado.

PREPARACIÓN:

Se escalfan los huevos en agua hirviendo, se sacan, escurren y se colocan en una fuente de horno sobre el pan tostado. Se cubren con una loncha de anguila ahumada, se napan con mantequilla, se espolvorean con queso rallado, se gratinan a ciento ochenta grados, un minuto o dos, y se sirven.



80
...

Huevos Rellenos con Anguila Ahumada

INGREDIENTES: (4 personas)

Ocho huevos duros, un paquete de anguila ahumada, dos rebanadas de pan de molde asentado, dos vasos de bechamel muy espesa, cuatro cucharadas de nata fresca, una cucharada de culantro, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cortan los huevos duros a lo largo, se sacan las yemas, se rallan. Se ligan las yemas ralladas con la anguila ahumada picada a cuchillo, la miga de pan, el culantro picado a cuchillo y la nata. Se trabaja hasta obtener una pasta.

Se rellenan las claras con la pasta, se napan con la bechamel, se pasan por pan rallado y se fríen en aceite; se adornan con yema de huevo rallado, una alcaparra y se sirven.

Receta de María del Carmen Fernández recogida en el Certamen "Lo Más Natural del Sur" celebrado en Sevilla en Marzo del 2.010.

Leonesas Rellenas de Crema de Anguila Ahumada

INGREDIENTES: (4 personas)

Dieciséis petisus, dos paquetes de anguila ahumada, un huevo duro, leche y aceite.

PREPARACIÓN:

Se pica la anguila ahumada a cuchillo, se le liga el huevo duro picado y se pasa por la batidora, se bate incorporando el aceite como si fuese para mayonesa. Se trabaja una crema.

Se rellenan las leonesas con la crema y se dejan enfriar un rato. Se sirven.

Si te resulta fuerte la crema se suaviza añadiendo unas gambas picadas a cuchillo.

81
...

Limones Rellenos de Mousse de Anguila Ahumada

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro limones hermosos, doscientos gramos de anguila ahumada, ciento cincuenta gramos de queso ricotta, una cucharada de gelatina en polvo, un vaso de vino blanco, tres cucharadas de huevas de mújol.

PREPARACIÓN:

Se cortan los limones por la base para que queden de pie, se les corta la parte superior y se vacían con una cucharita.

En un cuenco con un vaso de agua se trabaja una gelatina con el polvo siguiendo las instrucciones del fabricante impresas en el paquete.

Se lleva el queso a un dornillo, se hace puré con un tenedor, se añade la anguila picada a cuchillo, se mezcla.

Se riegan con el vino, la gelatina y las huevas de mújol, se mezcla y rellenan los limones con la mezcla, se reservan al fresco seis horas y se sirven.

Este plato se puede preparar con tomates o alcachofas.

Marinesca de Anguilas

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres cuartos de kilo de anguila, un kilo de coquinas, una cebolla, cuatro clavos de olor, diez granos de pimienta negra, un vaso de vino blanco, una hoja de laurel, cuatro dientes de ajo, tomate frito y aguardiente .

PREPARACIÓN:

Se abren las coquinas en una cazuela con el vaso de vino, la cebolla partida y con los clavos pinchados, la hoja de laurel y los granos de pimienta. Una vez abiertas las coquinas, se reservan sin valvas. El caldo se cuela y se reserva.

Se limpia la anguila de piel y entrañas, se lava, se trocea y se llevan a una cazuela con caldo corto, se dejan cocer unos diez minutos, dándoles vueltas de vez en cuando para que no se peguen.

Se añade el tomate frito, como medio vasito, y se cuecen otros cinco minutos. Se pochan los ajos, se añaden con parte del caldo de abrir las coquinas, y se continúa cociendo, un cuarto de hora más. Se añaden el aguardiente, las coquinas y un poco más de caldo, si hace falta, se cuecen cinco minutos y se sirven en la misma cazuela.

82
...

Menestra con Anguila Ahumada

INGREDIENTES: (4 personas)

Doscientos gramos de espárragos, dos paquetes de anguila ahumada, doscientos gramos de habas peladas, cien gramos de guisantes, cien gramos de judías verdes, dos zanahorias, dos patatas, una cebolla, cuatro huevos cocidos, un vaso de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se pelan las patatas y se cuecen veinte minutos, se pican y se reservan. Se cuecen las verduras por separado en agua con sal sin que ablanden demasiado.

En una olla de barro con el aceite se estofa la cebolla picada, se van añadiendo las verduras cocidas poco a poco y removiendo, se añaden la anguila ahumada picada, las patatas, los huevos duros cortados en porciones y los espárragos. Se salpimenta y se sirve.

No se debe rehogar desde que se añaden las patatas, la anguila ahumada etc más tiempo que un suspiro, debe quedar muy poco hecha.

Mousse de Anguila Ahumada

INGREDIENTES: (4 personas)

Doscientos gramos de anguila ahumada, ciento cincuenta gramos de queso ricotta, una cucharada de gelatina en polvo, un vaso de vino blanco, tres cucharadas de huevas de mújol.

PREPARACIÓN:

En un cuenco con un vaso de agua se trabaja una gelatina con el polvo siguiendo las instrucciones del fabricante impresas en el paquete.

Se lleva el queso a un dornillo, se hace puré con un tenedor, se añade la anguila picada a cuchillo, se mezcla.

Se riega con el vino, la gelatina y las huevas de mújol, se mezcla y se lleva a un molde, se reserva al fresco seis horas y se sirve.

Pan de Anguila Ahumada

83
...

INGREDIENTES: (4 personas)

Cien gramos de anguila ahumada, cuatro rebanadas tostadas de pan de pueblo, dos tomates, tres dientes de ajo, medio vasito de aceite, miga de pan de ayer, vinagre y sal.

PREPARACIÓN:

Se filetea la anguila ahumada en lonchas muy finas, se reservan en aceite de oliva.

Se pelan los tomates, se les quitan las pepitas, y se ponen en la batidora con el aceite, la miga de pan del día anterior, los dientes de ajo, un chorrito de vinagre y una pizca de sal.

Una vez obtenido el salmorejo, se untan con él las rebanadas de pan, se colocan encima los filetes de anguila y se corta todo en cuadritos.

Se sirve frío.



Paté de Anguila Ahumada

INGREDIENTES: (4 personas)

Tres paquetes de anguila ahumada, ciento veinticinco gramos de mantequilla, media cebolla, un manojo de cebollinos, un limón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se bate la mantequilla con una varilla hasta que quede suave y esponjosa.

Se tritura la anguila ahumada, se añade la mantequilla. Se añaden la cebolla picada, los cebollinos, el zumo de limón. Se bate, se lleva ocho horas a la nevera y se consume sobre pan tostado.

84
...

Paté de Huevas y Ahumados

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de huevas, un cuarto de kilo de bacalao ahumado, un cuarto de kilo de anguila ahumada, una cucharada de culantro picado, dos gotas de tabasco, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cuecen las huevas pinchadas con un tenedor en agua con sal, el casco de limón, y la hoja de laurel. Se trocean, se baten con una chispa de aceite, se les pican los ahumados y se llevan al frigorífico. Se deja reposar unas horas y se sirve.

Hay una variedad que le liga dos huevos batidos y cebolla picada. Se lleva al baño María y se sirve. Ambas recetas son del Chiringuito La Sombrilla en Punta Umbría.



Pimentá con Anguila Ahumada

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de pimientos rojos, cuatro dientes de ajo, un chorrito de aceite de oliva, un paquete de anguila ahumada, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se lavan los pimientos, se embadurnan en aceite y se llevan al horno en una bandeja, para que asen a unos doscientos grados, se les da la vuelta cada diez minutos y se dejan asar como tres cuartos de hora.

Se retiran y se llevan a una fuente redonda y honda, se tapan para que suden, y se dejan enfriar. Se pelan, se les quitan las pepitas y se cortan en tiras relativamente finas. Se reservan.

En una sartén se rehogan los ajos cortados en láminas finitas, y cuando estén se añaden los pimientos y se les da una vuelta, un minuto o dos. Se les añade el caldo de sudar los pimientos y la anguila ahumada picada a cuchillo. Se sirve.

85
...

Pimientos Rellenos de Anguila Ahumada

INGREDIENTES: (4 personas)

Doce pimientos de piquillo, una cucharada de alcaparras, un vaso de mayonesa, un paquete de anguila ahumada, cuatro pepinillos, una cebolleta, un diente de ajo, un huevo duro.

PREPARACIÓN:

Se pican los pepinillos, la anguila ahumada, el ajo, la cebolleta, se ralla el huevo duro, se liga todo con las alcaparras, se vierte el vaso de mayonesa y se liga.

Se rellenan los pimientos de piquillo con la mezcla y se sirven adornando con mejillones.



Pinchos de Anguila

INGREDIENTES: (4 personas)

Dos anguilas de medio kilo, seis cucharadas de sake, tres cucharadas de miel, cinco cucharadas de salsa de soja.

PREPARACIÓN:

Se frotan las anguilas con sal, se les quita la piel, la cabeza y las tripas. Se separan los filetes, se trocean a tamaño pinchito y se reservan en un lebrillo pequeño.

Se ligan el sake, la miel y la salsa de soja, se riegan los trozos de anguila y se dejan macerar media hora. Se ensartan en la brocheta y se asan a fuego muy lento en una plancha de sal, se pincelan con el caldo de la marinada y se giran de vez en cuando para que asen por todos lados por igual.

86
...

Quiche de Anguila Ahumada

INGREDIENTES: (4 personas)

Un cuarto de kilo de anguila ahumada, aceite, una cebolla dulce, cien gramos de queso manchego, dos cucharadas de albahaca, ocho huevos, un vaso de crema de leche, unas aceitunas negras sin hueso, cien gramos de queso azul.

PREPARACIÓN:

Se saltea en una cucharada de aceite la cebolla picada y se cocina tres minutos, cuando comience a pochar, se vierte en un cuenco, se deja enfriar, se le añaden el queso manchego rallado y la albahaca picada; se remueve.

En un cuenco aparte se baten los huevos y la crema de leche, se vierten sobre la cebolla, se añaden las aceitunas picadas, se liga y se incorpora la anguila ahumada cortada en dados. Se remueve un poco y se lleva al molde engrasado con aceite, se le colocan pegotitos de queso azul y se lleva al horno a ciento cincuenta grados un cuarto de hora. Se retira del horno, se deja enfriar, se desenmolda y se sirve.

Receta de Margarita Fernández de Isla Cristina (Huelva).

Rancho de Anguilas

INGREDIENTES: (4 personas)

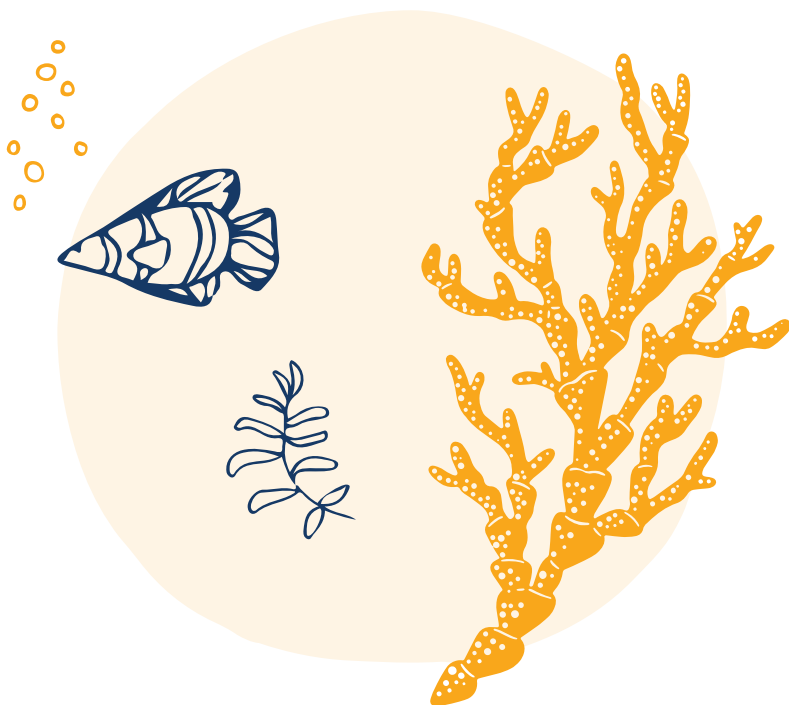
Cuatro anguilas, cuatro cebollas, cuatro pimientos, cuatro patatas, cuatro cucharadas de aceite, azafrán, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpian las anguilas, se frotan con sal para quitar las babas, se eliminan la piel, las entrañas, las cabezas y las colas, se trocean en tamaño medio palmo y se llevan a una cazuela con agua.

Se le añaden dos cucharadas de aceite, las patatas pelada y cortadas en rodajas, las cebollas cortadas de cascos y los pimientos limpios y cortados en octavos. Se salpimientan, se añade el azafrán y se cuecen a fuego lento hasta que las patatas estén en su punto, en ese momento se sirven en la misma cazuela.

Este rancho lo tomábamos en la Isla del Pino (San Fernando – Cádiz) durante el servicio militar. En los caños que rodean la Isla del Pino había gran profusión de anguilas.



Salmorejo con Virutas de Anguila Ahumada

INGREDIENTES: (4 personas)

Un paquete de anguila ahumada, un kilo de tomate rojo maduro, dos dientes de ajo, una pizca de sal gorda, un vaso de aceite de oliva virgen extra y un pan de bollo.

PREPARACIÓN:

Se cortan a cuchillo los filetes de anguila ahumada en bastones finísimos, como patatas paja, se reservan con su aceite.

Se lavan los tomates, se les quita la parte superior y se trocean sin piel ni pepitas. Se llevan al vaso de la batidora, se añaden los dos dientes de ajo picados, la sal y el aceite al hilo conforme se bate. Cuando este todo triturado, se agrega el pan poco a poco conforme se bate hasta conseguir que espese a nuestro gusto.

Se pasa por el chino con ayuda de la batidora, se sirve en cuencos, se reparten los bastones de anguila ahumada sobre él, se llevan al fresco y se sirven.

88
...

Receta de J.A. García Lomas recogida en las V Jornadas de Acuicultura del Litoral Sur Atlántico de Cartaya (Huelva).

Sopa Comaccina de Anguilas

INGREDIENTES: (4 personas)

Un kilo de anguilas, dos zanahorias, un tallo de apio, dos cebollas, una cucharada de perejil, dos cucharadas de vinagre, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se frotran las anguilas con serrín para eliminar las babas, se lavan, se desollan y se cortan en rodajas, se reservan.

Se cortan en rodajas la zanahoria y el tallo de apio, se mezclan con el perejil picado a cuchillo y la cebolla picada en juliana.

Se llevan la mitad de las rodajas de anguila a una cazuela de barro, se cubren con la mitad de las verduras, se repite la serie, se salpimenta y se cubre de agua, se lleva al fuego y se cocina a fuego lento tres cuartos de hora, se retira del fuego, se añade el vinagre, se rectifica de sal y pimienta y se sirve en la misma cazuela de barro.

Receta boloñesa recogida en Florencia (Italia).

Sopa de Anguila

INGREDIENTES: (6 personas)

Un kilo de anguila, un róbalo, una colita de rape, media cabeza de ajo, un huevo, cuatro cucharadas de aceite, un puerro, un trozo de hinojo, seis cangrejos, un chorrito de aguardiente, un rollo de hierbas, tres hojas de azafrán, un bote de leche Ideal, cuscurritos de pan frito, un vaso de falso ali-oli, sal y pimienta.

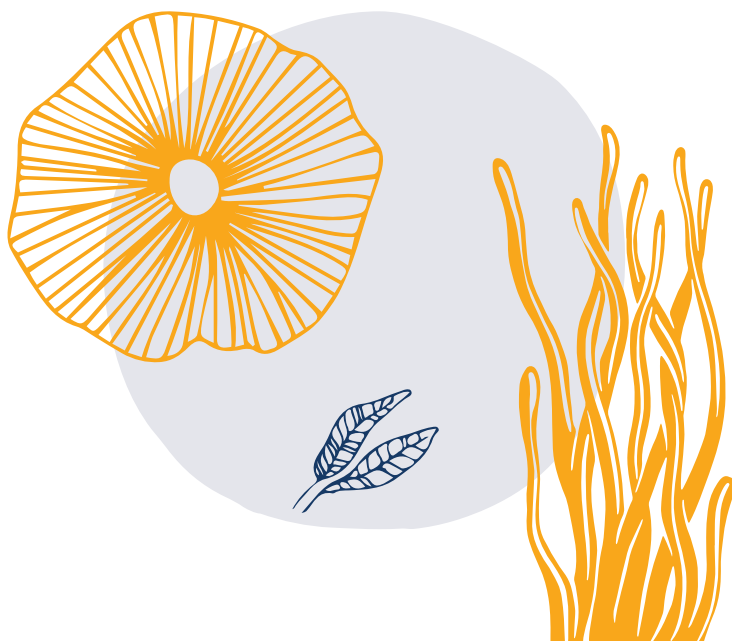
PREPARACIÓN:

Se limpian los pescados, se eliminan las espinas, se cortan en trozos de cuatro centímetros, se salpimentan y reservan.

Se saltean en una paella honda con tres cucharadas de aceite el puerro, el hinojo, el apio y los ajos, todo cortado en láminas. Se añaden los pescados troceados y los cangrejos, se fríen tres minutos, se riegan con el aguardiente caliente y ardiendo, se flamean y se riega con el vino blanco, las hierbas aromáticas, sal y pimienta; se cuece todo un cuarto de hora.

Se agrega el falso ali-oli, se remueve, se le da un hervor y se sirve con cuscurros de pan frito.

Esta receta nos la proporciono en Isla Cristina (Huelva) nuestro amigo Juan Díaz con un comentario “¡resucita muertos!”.



Sopa de Anguila con Albóndigas de Pescado

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de anguila, docena y media de albondiguillas de pescado, media cabeza de ajo, un huevo, cuatro cucharadas de aceite, un puerro, un trozo de hinojo, un chorrito de aguardiente, un rollo de hierbas, tres hojas de azafrán, cuscurritos de pan frito, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

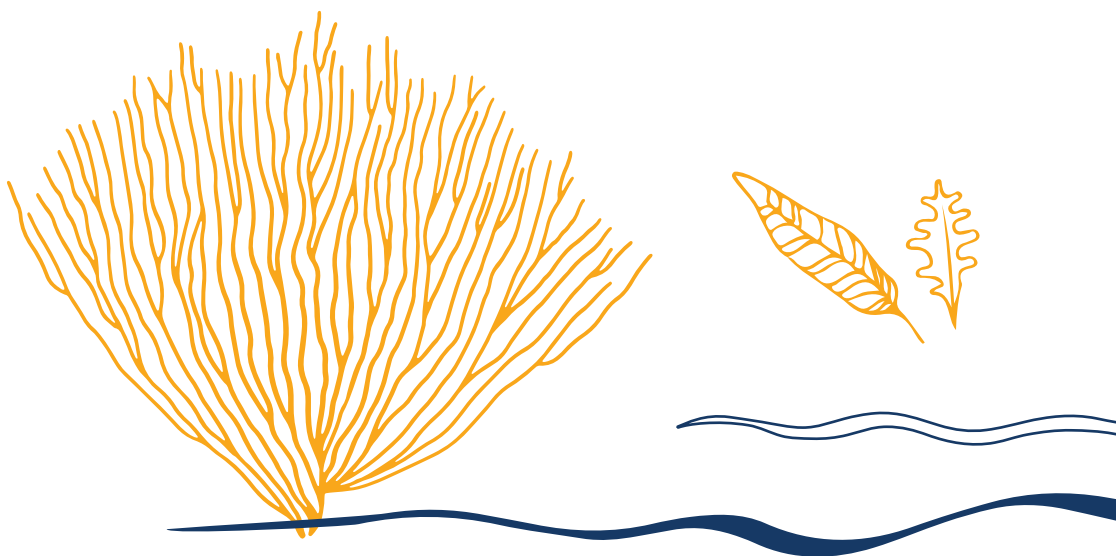
Se limpia la anguila, se quita la piel, se frota con sal gorda se cortan en trozos de cuatro centímetros, se salpimientan y reservan.

Se saltean en una cazuela honda con tres cucharadas de aceite el puerro, el hinojo, el apio y los ajos, todo cortado en láminas. Se añaden los trozos de anguila se fríen tres minutos, se riegan con el aguardiente caliente y ardiendo, se flamean y se riega con el vino blanco, las hierbas aromáticas, sal y pimienta; se cuece todo cinco minutos.

Se añaden las albondiguillas de pescado y se van retirando cuando empiecen a flotar, si no flotan se termina la cochura pasados diez minutos.

Se sirve en una sopera con cuscurritos de pan frito.

Esta receta, recogida en la Terraza del Hotel Isla Cristina Palace, es una sopa típica de Alemania.



Sopa de Peces de Río

INGREDIENTES: (4 personas)

Medio kilo de truchas, medio kilo de anguila, medio kilo de esturión, cuatro pepinillos, dos cebollas, cuatro tomates, dieciséis aceitunas negras sin hueso, una cucharada de eneldo, dos cucharadas de alcaparras, dos cucharadas de aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

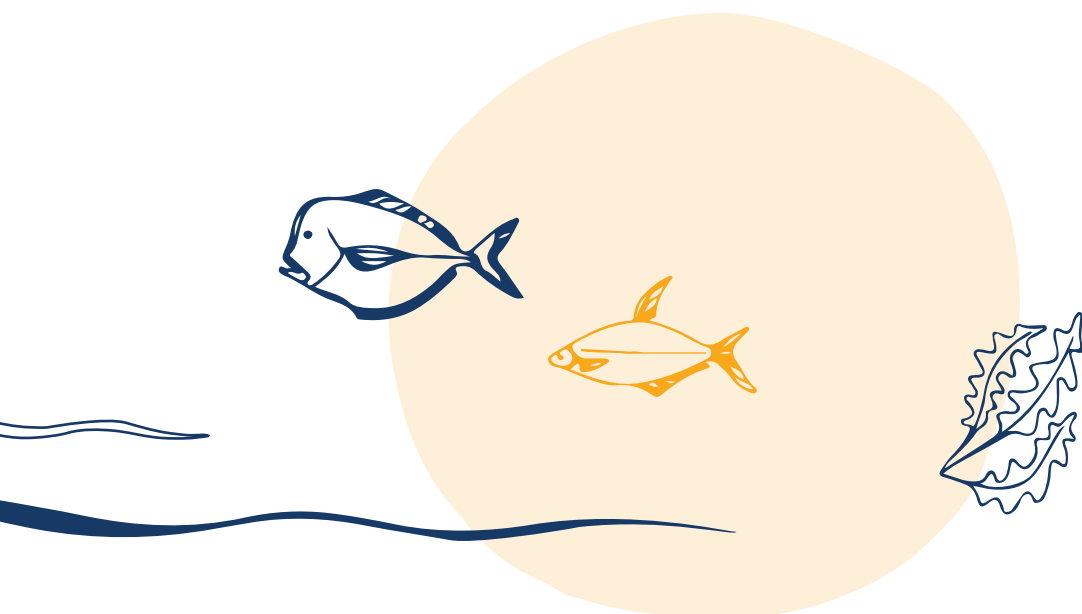
Se limpian los pescados, se separan los filetes y se reservan, se trocean a tamaño medio bocado.

Se cuecen las cabezas y las raspas junto a una cabeza pequeña de rape en dos litros de caldo corto de pescado una hora; quedara litro y medio de caldo, si es menos se añade agua hasta completar. Se limpian las partes comestibles de la cabeza de rape y se añaden, se reservan.

Se saltea la cebolla en una cazuela de barro con el aceite cinco minutos, se añaden las alcaparras, los pepinillos picados y los tomates cortados en rodajas de medio dedo de grosor. Se riega con el caldo, se salpimenta y se cocina a fuego medio un cuarto de hora.

Se añade el pescado, se cocina cinco minutos, se espolvorea con el eneldo picado a cuchillo y las aceitunas picadas en grueso; se sirve.

Receta recogida en Riofrio (Granada).



Sopa de Róbalo y Anguila

INGREDIENTES: (4 personas)

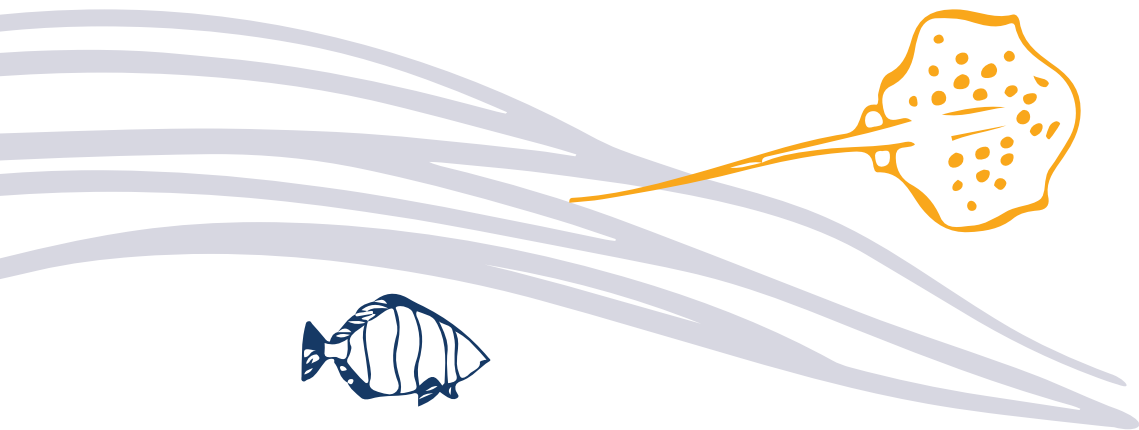
Un cuarto de kilo de rodajas de anguila, un róbalo de tres cuartos de kilo, siete cucharadas de aceite, una cucharada de perejil, media cucharadita de orégano, laurel, una cebolla, medio bulbo de hinojo, dos vasos de vino blanco, dos dientes de ajo, una punta de piri-piri, dos patatas, una zanahoria, dos cucharadas de zumo de limón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se limpia el róbalo de escamas, aletas, entrañas, cabeza y raspas, se sacan los filetes y se reservan.

En una cazuela de barro con cinco cucharadas de aceite se saltean cinco minutos, la cebolla picada en juliana, el perejil picado a cuchillo, el orégano, el laurel, el hinojo cortado en juliana, la cabeza y las raspas del róbalo, vaso y medio de vino, nueve vasos de agua, sal y pimienta, se le da un hervor de una hora, se cuele, se retira la anguila, se desmiga y se reserva el caldo.

Se saltea el ajo picado en la cazuela de barro con el aceite restante, pasados cinco minutos se añaden las patatas cortadas en rodajas, la zanahoria cortada en rodajas, sal y pimienta, se cocina un cuarto de hora, se añaden los filetes de róbalo troceados, se cocinan cinco minutos, se añaden las migas de anguila, se adereza con zumo de limón, se rectifica de sal y pimienta; se sirve caliente en tazones.



Tarta de Anguilas

INGREDIENTES: (4 personas)

Una lámina de hojaldre, un filete de anguila ahumada, dos cebollas, un diente de ajo, dos cucharadas de salsa de tomate, dos cucharadas de aceite, medio vaso de vino de Oporto blanco, cien gramos de aceitunas sin hueso, dos huevos duros, dos tomates, una cucharada de perejil, orégano, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se forra un molde con la hoja de hojaldre; se cuece en el horno unos veinte minutos.

Se limpia la anguila ahumada, se pica a cuchillo y se reserva

Se rehogan con el aceite las cebollas picadas en juliana y los ajos, pasados cinco minutos, se añaden la anguila ahumada picada, la salsa de tomate y el vino; se deja hervir unos minutos, se retira, se rectifica de sal y pimienta, se añaden el orégano y el perejil picado.

Se vierte el preparado en el molde de masa, se recubre con rodajas de tomate y huevo duro, se adorna con aceitunas sin hueso, una ramita de perejil y se sirve.

93
...

Terrina de Anguila Ahumada

INGREDIENTES: (4/6 personas)

Medio kilo de colas de gambas, dos paquetes de anguila ahumada, una terrina de queso fresco cremoso, un vaso de nata, un limón, dos cucharadas de eneldo picado, un limón, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Se cuecen las gambas en una cazuela con agua, se pelan, se pican groseramente a cuchillo y se reservan

Se liga el queso fresco con la nata, el eneldo, el zumo de limón, se salpimienta y se bate hasta obtener una crema, se añaden las gambas picadas

Se forra un molde con la anguila ahumada cortada en lonchas muy finas, se rellena con la crema y se tapa con lonchas de anguila ahumada picada, regada con crema de balsámico.

Si se preparan moldes individuales es más fácil servirlos.

Tomates Rellenos de Mousse de Anguila Ahumada

INGREDIENTES: (4 personas)

Cuatro tomates hermosos, doscientos gramos de anguila ahumada, ciento cincuenta gramos de queso ricotta, una cucharada de gelatina en polvo, un vaso de vino blanco, tres cucharadas de huevas de mújol.

PREPARACIÓN:

Se cortan los tomates por la base para que queden de pie, se les corta la parte superior y se vacían con una cucharita.

En un cuenco con un vaso de agua se trabaja una gelatina con el polvo siguiendo las instrucciones del fabricante impresas en el paquete.

Se lleva el queso a un dornillo junto a la carne de los tomates sin pepitas, se hace puré con un tenedor, se añade la anguila picada a cuchillo, se mezcla.

Se riega con el vino, la gelatina y las huevas de mújol, se mezcla y rellenan los tomates con la mezcla, se reservan al fresco seis horas y se sirven.

Este plato se puede preparar con limones o alcachofas.

94
...

Volovanes Rellenos con Anguila Ahumada

INGREDIENTES: (4 personas)

Un paquete de anguila ahumada, dos berenjenas, cuatro tomates, dos cebollas, dos pimientos, aceite de oliva, media cabeza de ajo y sal.

PREPARACIÓN:

Se traba una salsa alioli con los ajos y el aceite, se bate y se reserva.

Se asan en el horno a doscientos grados, las berenjenas, los pimientos, las cebollas y los tomates. Se pelan y se cortan en trozos, se riegan con aceite, se ligan con la anguila ahumada picada a cuchillo y se rellenan los volovanes. Se napan con una chispita de alioli y se sirven.





ENTRE MARES Y FOGONES



La **anguila** (*anguilla*) de nuestras costas, es un pez curioso, nace en el Mar de los Sargazos, viaja hasta nuestros ríos donde viven y al final de su vida adulta, regresan a su origen para reproducirse. Por este motivo, muchos autores la consideran un pez de río.

En Andalucía se cultiva extensivamente en nuestros esteros con unas piezas de una calidad excelente. Es un pez de una vigorosidad enorme, con un fuerte instinto migratorio y que tiene una particularidad, puede vivir varios días fuera del agua, siempre que tenga la piel mojada. Por eso, se ven vivas en el mercado.

Es un pescado muy graso, con catorce con cinco por ciento de contenido graso, quince con cinco por ciento de contenido proteico y doscientas treinta y cinco kilocalorías a los cien gramos, lo que le da un sabor fuerte, por lo que esta muy indicado para guisos, arroces o con pasta. Se conservan ahumadas, siendo la anguila ahumada de gran interés económico.



ISBN 978-84-491-1586-8



9 788449 115868